330.9436
J. 570

Veröffentlichungen
des Vereines „Die Bereitschaft"
Verein für soziale Arbeit und zur Verbreitung sozialer Kenntnisse
Wien
(Fachgruppe für soziales Bildungswesen)
I.

Österreichs Volksernährung im Kriege

Unter Mitwirkung namhafter Fachleute verfaßt von

Dr. Johann Joachim

Wien
Manzsche k. u. k. Hof-Verlags- und Universitäts-Buchhandlung
1915

Das Recht der Übersetzung in andere Sprachen ist vorbehalten.

Buchdruckerei der Manzschen k. u. k. Hof-Verlags- und Universitäts-Buchhandlung in Wien.

330.943
J 570

Vorwort.

Die derzeit wichtigste Arbeit für die Gesellschaft muß auf die ungeschwächte Erhaltung ihrer Mitglieder, also auf die Ernährung der Menschen gerichtet sein, deren Schwierigkeiten während des Krieges ungeheuer gewachsen sind.

Aus dieser Erkenntnis hat die Fachgruppe für soziales Bildungswesen des gefertigten Vereines beschlossen, Aufklärung über diese Frage im ausgedehnten Maße ins Volk zu tragen und ihren Obmannstellvertreter Herrn Dr. Johann Joachim beauftragt, eine Denkschrift hierüber auszuarbeiten. Diese liegt nun vor, bereichert durch die wertvolle Unterstützung, welche für wichtige Sonderfragen von hervorragenden Fachleuten gewährt worden ist. Wir sind hiefür zu besonderem Danke verpflichtet Herrn Universitätsprofessor Dr. Sigmund Fraenkel, den Herren Professoren der Hochschule für Bodenkultur in Wien, Herrn Hofrat Dr. Leopold Adametz, Herrn Professor Dr. Erich von Tschermak, Herrn Professor Dr. Arnold Durig, Herrn Regierungsrat Fachschuldirektor Adolf Fr. Heß, k. k. Ministerialinspektor der Obersten Inspektion für gewerbliche Lehranstalten, Herrn Professor Dr. R. Bernhart, k. k. Fachinspektor für gewerbliche Fortbildungsschulen, Herrn Fabrikanten Heinrich Mendel und Frau Ida Schupli, Leiterin der Wirtschaftsschule für Bauerntöchter in Grabnerhof bei Admont, die durch ihre Mitarbeit bei mehreren Sitzungen unseres Fachgruppenausschusses, durch Ratschläge in ihren Sondergebieten und durch freundliche Durchsicht dieser Arbeit ihr reiches Wissen in den Dienst der Sache gestellt haben. Wir bitten sie hiemit, unseren aufrichtigsten und wärmsten Dank entgegenzunehmen.

„Die Bereitschaft"
Verein für soziale Arbeit und zur Verbreitung sozialer Kenntnisse in Wien
(Fachgruppe für soziales Bildungswesen)

Der Obmann.

44149

Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
University of Illinois Urbana-Champaign Alternates

https://archive.org/details/osterreichsvolks00joac

Durchhalten! ist das Leitwort für die gesamte Bevölkerung, gleichgültig ob sie in Waffen dem Feinde gegenübersteht oder im Hinterlande die Schrecken dieses größten aller Kriege mitmacht. Durchhalten bis zu einem dauernden Frieden, verhindern, daß durch die niederträchtige Aushungerungspolitik der Gegner ein Hungerfriede auf kurze Frist geschlossen werden müsse, der von noch entsetzlicheren Kämpfen gefolgt wäre. Die Bevölkerung im Hinterlande hat für die Ernährung der Heere zu sorgen, sie hat aber auch Fürsorge zu treffen, daß sie selbst und die Zukunft der Völker nicht unter Mangel leiden. Deutsche Gelehrte, die wertvolle Forschungen über die Frage der Ernährung während der Kriegszeit veröffentlichten[1]), haben mit vollem Rechte den Satz aufgestellt: „Das beste Mittel zur Abkürzung des Krieges ist es, wenn wir uns auf einen längeren Krieg einrichten." Nach Ansicht dieser Gelehrten liegen die Ernährungsverhältnisse in Österreich günstiger als im Deutschen Reiche. Wir müssen aber wohl zur Erkenntnis kommen, daß die Verhältnisse in Österreich-Ungarn und im Deutschen Reiche ziemlich gleichartige sind, ja durch mancherlei Umstände und Versäumnisse sich sogar für uns schlimmer gestaltet haben. Wenn wir untersuchen wollen, wie groß der Nahrungsmittelbedarf Österreichs ist, so müssen wir festhalten, daß unsere Nahrungsmittel die zweifache Aufgabe haben, einerseits unseren Körper aufzubauen und andrerseits ihn zu erhalten, sowie ihm auch die zur Arbeitsleistung und Erhaltung seiner Wärme erforderlichen Kräfte zuzuführen. Der menschliche Körper besteht neben Wasser vorwiegend aus Eiweiß, muß also auch diese Substanz als Baustoff zugeführt erhalten. In dieser Aufgabe kann das

[1]) Die deutsche Volksernährung und der englische Aushungerungsplan, eine Denkschrift, herausgegeben von Paul Eltzbacher unter Mitwirkung einer Reihe namhafter Gelehrter. Druck und Verlag von Friedr. Vieweg & Sohn in Braunschweig 1915.

Eiweiß der Nahrungsmittel durch keinen anderen Stoff ersetzt werden. Dagegen kann die Zufuhr von Wärme und Kraft sowohl durch Eiweiß, als auch durch die Nährstoffe, Fett und Kohlenhydrate erfüllt werden, aus welchen unsere Nahrungsmittel zum größten Teil bestehen. Diese Stoffe können einander bis zu einem gewissen Grade ersetzen. Der Nährwert dieser Stoffe wird in den Energien ausgedrückt, welche sie uns zuführen und nach ihrer Fähigkeit Wärme zu erzeugen in Wärmeeinheiten bemessen. Forschungen haben für 1 g Eiweiß oder Kohlenhydrate 4·1, für 1 g Fett 9·3, also mehr als das doppelte an Wärmeeinheiten ergeben; als Tagesbedarf eines erwachsenen Mannes unter 60 Jahren sind etwa 2400 bis 3000 Wärmeeinheiten berechnet worden. Kinder und Frauen brauchen weniger, körperlich schwer arbeitende Menschen bis zu einem Viertel mehr.

In der bereits angeführten Denkschrift deutscher Gelehrter, welcher wir in vielen Belangen unter Anpassung an unsere Verhältnisse folgen, wird der Bedarf des Deutschen Reiches bei einer für das Jahr 1914 berechneten Bevölkerung von 68 Millionen mit 56·75 Billionen Wärmeeinheiten berechnet. Bei der ähnlichen Altersgliederung der Bevölkerung Österreichs können wir bei unseren Untersuchungen von dieser Zahl ausgehen.

Österreich hatte bei der Volkszählung vom 31. Dezember 1910 28·5 Millionen Einwohner, für Ende 1914 kann die Zahl der Einwohner bei einer Zunahme von 9 Promille jährlich mit 29·7 Millionen berechnet werden. Dies würde einen Bedarf an Wärmeeinheiten von zirka 25 Billionen ergeben.

Wenn wir den Nahrungsmittelbedarf, das ist der Kostsatz für einen 70 kg schweren Mitteleuropäer, der mäßige mechanische Arbeit leistet, mit 118 g Eiweiß, 50 g Fett und 500 g Kohlenhydrate ansetzen und die Altersgliederung der österreichischen Bevölkerung berücksichtigen, so erhalten wir einen Nährstoffbedarf von

10,066.700 q Eiweiß,
4,265.500 q Fett und
42,655.000 q Kohlehydrate.

Wir können auch nicht annähernd genau berechnen, wie groß unser normaler Verbrauch an Nahrungsmitteln ist und wie groß der durch den Krieg verursachte Ausfall ist, da uns eine allgemeine Produktionsstatistik für Nahrungsmittel fehlt.

Wir wollen aber festhalten, daß wir in dem normalen Jahre 1913/14 genötigt waren, um etwa 5 Millionen Meterzentner mehr Nahrungs- und Futtermittel einzuführen, als wir ausführten, wobei die bedeutende Ausfuhr von Gerste, Malz und Zucker schon in Anrechnung gebracht ist. Wenn wir nun den Versuch unternehmen, festzustellen, wie groß unser Verbrauch ist, so wird uns dies nur bei einigen Nahrungsmitteln und manchmal nur auf mannigfachen Umwegen möglich sein.

Verfügbare Mengen von Juli 1913 bis Juni 1914 waren in Österreich allein an Getreide:

Ernteergebnis 1913	Zuschuß aus Ungarn samt Mehlen u. a. Mahlprodukten	Zuschuß aus dem Auslande ohne diejenigen Mengen, welche schätzungsweise durch Ungarn eingebracht wurden	Summe
in 1000 q			
Weizen . . 16.230	11.032	1.950	29.212
Roggen . 27.045	3.589	300	30.934
Gerste . . 17.503	521		18.024
Hafer . . 26.778	1.543	10	28.331
Mais . . 3.378	2.061	5.970	11.409
90.934	18.746	8.230	117.910

Bei Berechnung des bei der Vermahlung sich ergebenden Wegfalles würde sich demnach eine für die menschliche Ernährung verwertbare Menge von Getreidearten von über 79 Millionen Meterzentner ergeben, wovon zirka 20 Millionen, also etwa ein Viertel, aus Ungarn und dem Auslande kommt.

Dies ergibt in ausnützbaren Nährstoffen

9,311.900 q Eiweiß,
2,680.800 q Fette und
55,675.300 q Kohlehydrate,

wovon aus Ungarn und dem Auslande

2,295.500 q Eiweiß,
474.000 q Fette und
14,556.500 q Kohlehydrate kommen.

Bei einem Fleischverbrauch von durchschnittlich 30 kg per Kopf und Jahr[2]) erhalten wir einen Aufwand von rund 9 Millionen Meterzentner Fleisch, welche

1,620.000 q Eiweiß und
1,503.000 q Fett

enthalten. Hievon ist etwa der neunte Teil aus Ungarn und dem Auslande eingeführt worden, also

180.000 q Eiweiß und
166.700 q Fett.

Wir hatten daher für die Deckung unseres Bedarfes im Inlande Vorräte von Getreide

7,016.400 q Eiweiß,
2,206.800 q Fett und
41,118.800 q Kohlehydrate

und im Inlande Vorräte von Fleisch

1,440.000 q Eiweiß und
1,336.300 q Fett.

Wir kommen zu dem Schlusse, daß wir bei Berücksichtigung von Getreide und seinen Produkten und Fleisch im Inlande 1913/14 einen Ausfall hatten

	gegenüber dem Bedarf	gegenüber dem Verbrauche
Eiweiß . .	1,610.300	2,475.500
Fett . . .	722.400	640.700
Kohlenhydrate	1,536.200	14,557.500

Wenn wir nun berücksichtigen, daß wir von Kartoffeln 3·1 Millionen Meterzentner einführen mußten, von Erbsen und Linsen 320.000 q, an Milch 835.000 q, an Butter, Fetten, Käse über $^1/_2$ Million Meterzentner, was einen weiteren Ausfall von 168.000 q Eiweiß, 425.000 q Fett und 840.000 q Kohlenhydrate bedeutet und diesem nur die Mehrausfuhr von 466.000 q

[2]) Im Deutschen Reiche ist der Fleischverbrauch von 21·6 kg Fleisch per Jahr und Kopf im Jahre 1840 auf 52·3 kg, also mehr als das Doppelte im Jahre 1912, gestiegen. In Wien von 1905 74·5 kg = 204·2 g per Kopf und Tag bis 1912 auf 80·5 kg = 220·55 g per Kopf und Tag. In England betrug der Jahresverbrauch per Kopf im Jahre 1912 47·6 kg, in Italien 10·4 kg. Der Tagesverbrauch war per Kopf in Berlin 135 g, Königsberg 93 g (und 35 g Fisch) Paris 160 g, Wien 220·55 g, München 230 g, London 274 g.

Eier und 266.000 q Bohnen gegenüberhalten mit 95.500 q Eiweiß, 48.600 q Fett und 125.000 q Kohlehydrate, so ergibt sich ein Defizit gegenüber unserem unbedingten Bedarf an Eiweiß von 16·74%, an Fett 25·76% und an Kohlehydraten von 5·28%. Das sind allerdings Zahlen, welche die größte Aufmerksamkeit auf die von uns behandelte Frage lenken müssen, insbesondere wenn man bedenkt, daß sie sich auf ein normales Jahr beziehen.

Das Jahr 1914 brachte uns bekanntlich eine minder gute Ernte; gerade in den für die menschliche Ernährung wichtigsten Getreidearten Weizen und Roggen lieferte sie der Berechnung von Fachleuten nach um 12 Millionen Meterzentner weniger als im vorausgegangenen Jahre; der gute Ernteertrag Galiziens, von welchem ein Teil den anderen Ländern gewöhnlich zufließt, ist uns nebst vielen für das Heer angesammelten Vorräten verloren gegangen. Hiezu kommt, daß das im Felde stehende Heer bei weitem besser verpflegt werden muß, als dieselben Personen bei ihrer gewöhnlichen Beschäftigung, daß außerdem trotz aller Vorsicht in einem Feldzuge viele Vorräte vergeudet werden; es dürfte wohl nicht zu hoch gegriffen sein, wenn wir diese bessere Verpflegung und die unausbleiblichen Verluste mit einem Aufschlage von $33^1/_3$%, der sonst für Millionen erwachsener Männer erforderlichen Nahrungsmittel bemessen.

Der Ausfall an Getreide, welcher durch die Einfuhr nicht gedeckt werden kann, einschließlich der Verluste in Galizien und der Bukowina, sowie einschließlich des Mehrbedarfes des Heeres, ist mit 30 Millionen Meterzentner gewiß nicht zu hoch eingeschätzt, so daß uns etwa 25% jener Getreidemenge fehlen, die zur Deckung unseres Normalverbrauches erforderlich sind.

Wir haben einen großen Fleisch- und Eierlieferanten, Galizien, verloren und müssen damit rechnen, daß wir nach Wiedereroberung des Landes für die Ernährung des größten Teiles seiner Einwohner, welche fast ein Drittel der Bevölkerung des Reiches ausmacht, werden aufkommen müssen, weiters müssen wir bedenken, daß die im Felde stehenden Truppen eine im Eiweißgehalte viel stärkere Nahrung erhalten müssen, als zuhause. Wir würden daher, wenn der Krieg noch ein Jahr dauert, für etwa 3 Millionen Meterzentner Eiweiß vorsorgen müssen, wovon etwa ein Sechstel auf das Fleischeiweiß entfällt.

Die Ziffer des Einfuhrüberschusses der reinen Speisefette ist im Verhältnis zur Volkszahl so geringfügig, daß wir eine Erörterung, ob unser Fettbedarf gedeckt ist, wohl unterlassen könnten, wenn nicht auch die beim Eiweiß angeführten Verlustursachen für das Fett gleichfalls Geltung hätten. Es dürfte angemessen sein, das Manko an Fett mit der Hälfte des beim Fleische gefundenen anzunehmen, doch wollen wir darauf hinweisen, daß alle uns verfügbaren Nahrungsmittel Fett in größerer oder geringerer Menge enthalten, weiter, daß wir früher nicht das Fett in Betracht gezogen haben, welches beim Schlachten der Tiere gewonnen wird, zirka 1,800.000 q, dann aber auch, daß Fett durch Kohlenhydrate ohne Schaden ersetzt werden kann. Wir kommen daher zu einem Ausfall von schätzungsweise 30 Millionen Meterzentner Getreide und mehr als 3 Millionen Meterzentner Fleisch.

Andrerseits müssen wir nachfolgende Punkte hervorheben, die uns gegenüber den obigen wenig tröstlichen Feststellungen einige Lichtblicke gewähren:

Die vorstehenden Berechnungen beziehen sich auf ein volles Jahr, während wir in einem halben Jahre schon den Einfluß der neuen Ernte erfahren werden, bei welcher die angesichts der drohenden Not ergriffenen wirtschaftlichen Maßregeln hoffentlich schon ihre volle Wirkung ausüben werden.

Wir haben in die Bedarfsrechnung 9 Millionen Einwohner Galiziens und der Bukowina nur als Konsumenten berücksichtigt, welche aber weder auf einmal und auch nicht während eines ganzen Jahres die Befriedigung ihrer Bedürfnisse durch das übrige Österreich erheischen, noch auch während der ganzen Zeit der Erzeugung von Nahrungsmitteln fernbleiben werden.[3]) Dies drückt naturgemäß die Ausfallsziffer wesentlich herab, kann aber dieselbe nicht ganz beseitigen und es ist daher unsere Auf-

[3]) Wenn wir ganz mechanisch die Bedarfsziffern für die Einwohner dieser Länder nach dem für ganz Österreich angenommenen Durchschnitt ausrechnen und in Abzug bringen würden (3·8 Millionen Meterzentner Eiweiß, 1·64 Millionen Meterzentner Fett und 16·42 Millionen Meterzentner Kohlehydrate) so hätten wir statt des Ausfalles einen Überschuß zu verzeichnen. Wir wissen aber, daß die Ernährung dieser Einwohner auch in Friedenszeiten unter dem Durchschnitte ist, müssen aber doch hoffen, daß die Bevölkerung dieser Länder nach und nach wenigstens teilweise imstande sein wird aus den Erzeugnissen ihres Landes sich zu ernähren.

gabe, uns mit der Frage zu beschäftigen: Wie decken wir den sich ergebenden Ausfall?

Es sei nun gleich gesagt, daß diese schwere Aufgabe weit leichter hätte erfüllt werden können, wenn die Bundesgenossen, welche von der Notwendigkeit, Seite an Seite zu kämpfen überzeugt sind, vom ersten Augenblicke des Krieges an, auch den wirtschaftlichen Kampf gemeinsam und gleichmäßig geführt, wenn sie ein einheitliches Wirtschaftsgebiet gebildet hätten.

„Mit Österreich gemeinsam müssen wir uns zu einem solchen von der übrigen Welt abgeschlossenen Dasein rüsten, denn wirtschaftlich, wie militärisch sind wir mit Österreich auf Gedeih und Verderb verbunden," so sprechen die deutschen Gelehrten in der erwähnten Denkschrift. Das Deutsche Reich hätte uns aus seinen großen Rinder- und Schweinebeständen aushelfen können. Gemeinsam und gleichzeitig hätten wir durch Öffnung unserer Zollschranken aus dem neutralen Auslande so viele Lebensmittel ziehen müssen, als nur irgendwie zu erlangen waren, wir hätten das Deutsche Reich durch den Überfluß Ungarns in manchen Lebensmitteln, dann aber besonders durch das Ansaugen von Nahrungsmitteln aus den neutralen Balkanländern entlasten müssen.

Wir haben die zollfreie Einfuhr von Getreide gestattet, nachdem wir schon zwei Monate Getreide an Deutschland abgegeben und nachdem Rumänien und Italien Ausfuhrverbote erlassen hatten. Eine gemeinsame Aufnahme aller Nahrungsmittel hätte einen gemeinsamen Verteilungsplan ermöglicht und manche wertvollen Lebensmittel wären vor Verlust und Verderb geschützt und für die Menschen gerettet worden, statt dem Vieh verfüttert zu werden, wie dies mit Kartoffeln im Deutschen Reiche und mit Gerste in Ungarn geschah.

Wir wollen aber die Hoffnung aussprechen, daß es jetzt wenigstens gelingen werde, mit Ungarn zu einem Abkommen zu gelangen, nach welchem wir ohne weitere Verzögerung seinen Überschuß erhalten, nach welchem die österreichische Bevölkerung gleich der ungarischen behandelt und vor der Ausbeutung durch gewisse Schichten geschützt wird, welche den Weltbrand benützen wollen, um das Volk zu plündern. Ohne die rückhaltloseste Hilfe von Ungarn ist es der österreichischen Reichshälfte unmöglich, durchzukommen, wie ein einziger Blick auf die im Anhang befindliche Tabelle über den Zwischenverkehr lehrt. Wir

beziehen mehr als 30 Millionen Meterzentner Nahrungsmittel im Jahre von Ungarn und sind mit der Milliarde, die wir dafür bezahlen, seine größte Kundschaft; wir müssen uns daher blind darauf verlassen können, daß dieser Lieferant uns im Notstande nicht im Stiche läßt — und wenigstens die Versorgung des Heeres und der Einwohner Galiziens und der Bukowina mit Lebensmitteln auf sich nimmt, soll nicht der Wunsch Wurzel schlagen, daß wir fortan auch in Friedenszeiten für die volle Eindeckung unseres Nahrungsbedarfes aus eigener Kraft sorgen. Unmöglich wäre ein solches Beginnen nicht.

Wir haben auch sonst noch mancherlei Unterlassungen und Sünden begangen und es verschuldet, wenn jetzt viel schwerer Abhilfe geschaffen werden kann, als dies früher möglich gewesen wäre: Das Malzverbot wurde erlassen, als ein großer Teil der Gerste schon vermälzt war; das Ausfuhrverbot für Zucker als schon große Mengen ins Ausland gegangen waren, von wo aus sie unverarbeitet oder in der Form von Zuckerwerk und Schokolade in die mit uns im Kriege stehenden Länder übergehen; und doch wären Malz und Zucker Ersatzmittel, die manchen Ausfall decken könnten. Wir haben sieben Monate des fürchterlichen Krieges gelebt, fast als ob wir im tiefsten Frieden leben würden, von den spät eingeführten Höchstpreisen für Getreide und Mahlprodukte und den Streckungsvorschriften für Mehl abgesehen, ist der Bevölkerung keine Einschränkung auferlegt und sie ist auch nicht mit dem entsprechenden Ernste und der notwendigen Eindringlichkeit zur Selbsteinschränkung bewogen worden! Es ist aber eine einfache Rechnung, daß, wenn sich für zwölf Monate ein gewisser Ausfall ergibt und dieser nunmehr in nur sechs Monaten zur Einbringung gelangen muß, dort Entbehrungen entstehen müssen, wo vielfach schon ein Aufgeben des Luxus genügt hätte, um den Ausfall zu decken.

Die Verhältnisse, die aber durch Versäumnisse nun einmal geschaffen wurden, lassen sich nachträglich nicht mehr ändern und wir müssen daher trachten, ihre Folgen so gut als nur irgend möglich zu mildern.

Als oberster Leitsatz muß gelten, daß alles zu geschehen habe, was der Ernährung der Menschen zweckdienlich erscheint. Alle anderen Rücksichten haben, insoweit sie nicht im Kriegszustande begründet sind, zurückzutreten.

Weiters: Wir alle wünschen sehnlichst den Frieden, aber wir müssen uns so einrichten, als ob es sich um einen Dauerzustand handeln würde. Wir hoffen, daß unser todesmutiges Volk in Waffen bald den Frieden erkämpfe, wir hoffen, daß es unseren herrlichen deutschen Volksgenossen rasch gelingen werde, der englischen Regierung die Lehre beizubringen, daß im 20. Jahrhundert nicht mit den Waffen der Wilden gekämpft werden darf und daß weit eher Großbritannien in eine belagerte Festung gewandelt werden kann, als die verbündeten Zentralmächte — aber wir dürfen nicht mit bestimmten Daten für den Friedensschluß rechnen und nicht nur bis zu bestimmten Zeitpunkten Vorsorge treffen. Den Krieg wird gewinnen, wer die stärksten Nerven hat; die Nerven müssen gestärkt werden, indem man sich vor Enttäuschungen hütet; Enttäuschungen vermeidet, wer wenig erwartet. Sorgen wir also bis zur nächsten Ernte, treffen wir aber auch Vorsorge für weiter hinaus.

Vieles kann nur durch die Regierung allein geschehen, manches durch das Volk mit Hilfe der Regierung, einiges durch die Bevölkerung allein:

Von der Regierung müssen wir verlangen:

Die Aufnahme der Vorräte an allen Lebensmitteln und deren entsprechende Verteilung, so daß alle Teile des Landes und alle Schichten des Volkes die gleichen Vorteile erlangen und, wenn es notwendig ist, den gleichen Mangel erleiden.

Die energische Intervention bei der ungarischen Regierung, damit Österreich als befreundetes Land behandelt und sein Volk nicht ausgehungert werde, während wichtige Nahrungsmittel in Ungarn an Schweine verfüttert werden.

Die Aufbietung aller Mittel, um eine Einfuhr weiterer Nahrungsmittel aus neutralen Staaten zu ermöglichen, insbesondere auch die Aufhebung aller noch hemmenden Zölle auf Nahrungsmittel, die Organisation des Ankaufes aller Nährmittel, deren Ausfuhr in den neutralen Ländern noch nicht verboten ist, insbesondere von Schweinen, Schafen, Ziegen, Hülsenfrüchten, Kastanien, Nüssen, Sago, Arrowrot u. v. a.

Die strikteste Aufrechterhaltung des Verbotes der Zuckerausfuhr.

Die Aufhebung aller Abgaben von Zucker.

Die Einfuhr von Futtermitteln von Staats wegen.

Die Aufrechterhaltung des Verbotes der Vermälzung von Gerste und die Ausdehnung dieses Verbotes auf alle Getreidearten.

Das absolute Verbot der Verarbeitung von Getreide zu Alkohol in irgend welcher Form.

Endlich die größte Einschränkung der Spirituserzeugung aus Kartoffeln auf das für industrielle Zwecke (Fahrbetriebszwecke) absolut unentbehrliche, demzufolge Verbot der Erzeugung und des Verkaufes von Schnaps.

Zu dem bisher Gesagten müssen wir folgende Bemerkungen machen.

Österreich-Ungarn hat an Zucker einen Ausfuhrüberschuß von etwa $9^1/_2$ Millionen Meterzentner; unser sichtbarer Vorrat an Zucker betrug am 31. Dezember 1914 noch mehr als 14 Millionen Meterzentner. Bis zur Erlassung des Ausfuhrverbotes (9. Februar 1915) kann keine übermäßig große Menge ausgeführt worden sein. Wir rechnen mit einem Vorrate von 12 Millionen Meterzentner, welcher der Bevölkerung über den gewöhnlichen Verbrauch zur Verfügung stehen würde. Wir haben gehört, daß Zucker zum Ersatz anderer Kohlenhydratnahrung, von Fett und jenes Teiles von Eiweiß verwendet werden kann, welches nicht in einer Mindestmenge dem Körper als Baustoff zugeführt werden muß. Es ist unbedingt notwendig, daß aller verfügbare Zucker dem Volke Österreichs und nicht seinen Feinden für die Ernährung zu gute komme. Der Zuckerkonsum beträgt in Österreich per Jahr und Kopf 18·2, in England beträgt er weit mehr als das Doppelte, 39 bis 42 kg.

Der Zuckerverbrauch in Österreich kann durch Zuführung aller Vorräte auf diese Höhe gebracht werden. Die Zuckerausfuhr Österreichs allein betrug 1913/14 6 Millionen Meterzentner; das ergibt ein wenig mehr als 20 kg per Kopf der österreichischen Bevölkerung. Wir haben einen Ausfall von 30 Millionen Meterzentner Getreide angenommen; dasselbe würde rund 16 Millionen Meterzentner ausnützbare Kohlehydrate enthalten, von diesem Ausfall würden etwa 6 Millionen Meterzentner durch diesen Zucker ersetzt.

Die österreichische Bevölkerung würde sich leicht an einen höheren Zuckerverbrauch gewöhnen, wenn sie belehrt wird, daß sie hiedurch andere Nahrungsmittel ersetzen kann. Kinder lieben den Zucker an und für sich und die Erwachsenen würden ihn

mit Obst verkocht gerne in größeren Mengen zu sich nehmen. Erforderlich wäre nur, daß dies durch einen niedrigeren Preis ermöglicht würde. Eine Herabsetzung des Zuckerpreises um 29% in den Jahren 1904 bis 1906 hatte im Deutschen Reiche eine Verbrauchssteigerung von 34% zur Folge. Unser Zucker ist mit Abgaben von zirka 45 K per Meterzentner belastet. Wir müssen verlangen, daß diese Abgaben aufgehoben werden, damit unser Volk nicht dem Auslande den Zuckerverbrauch bezahle, während es hungert!

Gewiß: der Staat würde bei Aufhebung aller Abgaben von Zucker eine bedeutende Einnahmepost verlieren, das darf aber keine Rolle spielen, jetzt, da es sich um die Existenz des Volkes und damit des Staates handelt und da unvergleichlich höhere Beträge zur Kriegsführung verausgabt werden müssen. Das Leben des Volkes ist die wichtigste Kriegsrüstung.

Wir müssen überhaupt feststellen: Für alle für den Staat, für alle öffentlichen Körperschaften und Organe, wie für jeden einzelnen geht es jetzt nicht ums Verdienen, sondern ums Leben.

Nun haben wir aber im vorstehenden nur den Teil der Zuckererzeugung in Betracht gezogen, welcher früher exportiert wurde und von welchem der Staat überhaupt keine Abgaben bezog.

Besserung der Valuta.

Aber es ist gesagt worden, der Zuckerexport sei wie manche andere Ausfuhr notwendig, um unsere Valuta zu verbessern. Letzteres mag notwendig sein — dann aber geschehe es auf andere Weise. „Gold gab ich für Eisen" wurde bisher nur für Kriegsfürsorgezwecke ins Werk gesetzt. Man mache Ernst mit diesem prächtigen Spruche aus den Befreiungskriegen, Ernst für das Gemeinwesen, man löse die ungewogenen Mengen von verarbeitetem Golde gegen in Gold zurückzahlbare und verzinsliche Kriegsanleihepapiere ein und die Valuta wird nicht nur mit einem Schlage auf ungeahnter Höhe sein, sondern unsere Gegner werden auch erkennen, daß wir fest entschlossen sind durchzuhalten, um den Preis jeglichen Opfers.

Es ist auch bestimmt anzunehmen, daß gegen bares Gold trotz aller Ausfuhrverbote aus dem neutralen Auslande große Mengen Nahrungsmittel herbeigeschafft werden können, die der Bevölkerung weit besser zu gute kämen, als das tote Gold.

Man mache nur Ernst mit den Opfern, die dem Staatsbürger auferlegt werden müssen — sie erwarten und fordern es — und man mache nicht Halt und verhandle nicht erst lange mit den Zucker-, Malz-, Spiritus- und Goldinteressenten. Es wirkt nicht gut, wenn man der Masse das Brot beschneidet aber vor dem raschen Griffe gegen die Dividendenschere zurückscheut.

Spiritus.

Kartoffel gehören zu den besten Kohlenhydratträgern, durch welche wir gleichfalls zum Teile den Ausfall an Getreide decken müssen. Ihre Verarbeitung zu Spiritus werde also nur in dem für die Industrie unbedingt notwendigen Ausmaße gestattet, und man fördere die Erzeugung von Spiritus aus anderen Stoffen, welche nicht direkt oder indirekt (durch Verfütterung) der menschlichen Ernährung dienen. Die Industrie wird Spiritus als Ersatz anderer Betriebsmittel (insbesondere Petroleum und Benzin) brauchen. Für diese Zwecke würde weniger, als die Hälfte der Erzeugung genügen. Im Jahre 1912/13 wurden 1·6 Millionen Hektoliter erzeugt und hiefür etwa 16 Millionen Meterzentner Kartoffel verwendet. Da der Trinkverbrauch im Jahre 1912/13 1,018.911 hl war, kann bei voller Berücksichtigung des Industriebedarfes die Hälfte der für die Spirituserzeugung aufgewendeten Kartoffeln für die menschliche Ernährung erspart werden und gäbe dies einen Gewinn von mindestens $1^1/_3$ Millionen Meterzentner Kohlehydrate und 104.000 Meterzentner Eiweiß.

Das mindeste, was verlangt werden muß, ist aber doch, daß die Spiritusausfuhr verboten werde, welche im Jahre 1912/13 187.000 hl betrug, zu deren Erzeugung 1,870.000 Meterzentner Kartoffel verwüstet und wofür noch als Ausfuhrprämie 1,887.000 K bezahlt wurden!

Stärke.

So wenig wir von der Spirituserzeugung, wollen wir von der Erzeugung der Kartoffelstärke ganz abraten, da Kartoffel nicht lange haltbar sind und sonst zu Grunde gehen und uns leider die Erzeugungsstätten für Kartoffelmehl fehlen. Die Stärke soll jedoch zur Nahrung verwendet werden, während man auf gestärkte Wäsche und die Verwendung in der Textilindustrie verzichten

kann. Besonderes Augenmerk soll der Trocknung der Kartoffel zugewendet werden. Wir haben zwar nicht die notwendigen Anstalten in genügender Zahl, aber die Malz- und Hopfendarren, deren Betrieb jetzt eingestellt ist und welche jetzt schon von der Regierung zur Trocknung des Neumaises verwendet werden, ferner die Schnitzeldarren der Zuckerfabriken können hier aushelfen. Bedeutende Mengen von Nahrungsstoffen können durch die Trocknung der Kartoffel konserviert werden; ihr Gewicht wird außerdem so vermindert, daß ihr Transport, also ihre Aufteilung, durch das Reichsgebiet erleichtert wird.

Malz und Gerste.

Wir haben einen Überschuß von etwa 4 Millionen Meterzentner Gerste und Malz, welche wir ausführten; im Jahre 1913/14 rund 1·8 Millionen Meterzentner Gerste und 2 Millionen Meterzentner Malz; die Gerste wird im Auslande vermälzt oder an das Vieh verfüttert; sie kann aber im Inlande anderes Getreide in der Menschenernährung ersetzen; auch für das im Inlande schon erzeugte Malz wird sich zum Teile eine Verwendung zur Menschenernährung finden lassen, zum Teile kann es auch im Inlande verfüttert werden und kommt uns dann als Milch oder Fleisch zu gute.

Österreich hat im Jahre 1913 21·58 Millionen Hektoliter Bier erzeugt; hiezu hat es beiläufig 4·38 Millionen Meterzentner Malz, also beinahe 6 Millionen Meterzentner Gerste verwendet. Wenn auch angesichts der tief eingewurzelten Volksgewohnheit nicht das vollständige Verbot der Biererzeugung verlangt werden soll, so doch die Verringerung auf die Hälfte. Wir hätten dadurch 3 Millionen, von ausgeführter Gerste 1·8, von ausgeführtem Malz 2 Millionen Meterzentner zur Verfügung. Leider käme für das laufende Jahr dieses Verbot schon zu spät, aber bei Beschlagnahme der Hälfte des vorrätigen Malzes werden bestimmt noch 3 Millionen Meterzentner auffindbar sein. Hievon soll nur die Hälfte der menschlichen Ernährung zugeführt werden, was gewiß ebenso möglich und zuträglich ist, wie die Nahrungsaufbesserung durch die in jüngster Zeit viel angepriesene Nährhefe. Die andere Hälfte soll an das Vieh verfüttert werden und käme uns nur mit etwa 45% als Fleisch zu gute.

Dies ergibt folgende Rechnung: 1·8 Millionen Meterzentner Gerste enthalten 154.800 Meterzentner Eiweiß, 27.000 Meter-

zentner Fett und 1·16 Millionen Meterzentner Kohlehydrate. 1·5 Millionen Meterzentner Malz enthalten zirka 95.600 q Kohlenhydrate.

Wir kommen zu dem Schlusse, daß der verfügbare Zucker, die nicht zu Spiritus verbrannten Kartoffeln, die nicht zu Bier verarbeitete Gerste von den uns beim Getreide fehlenden 16 Millionen Meterzentner Kohlenhydraten $9^1/_3$ Millionen Meterzentner ersetzen können.

Jeder Verwendung von Stoffen, welche zur Ernährung von Menschen dienen können, zu anderen — auf alle Fälle minder wichtigen — Zwecken muß mit allen Mitteln entgegengetreten werden.

Aber auch jeder Verwüstung von Nahrungsmitteln! Bedeutende Mengen hievon gehen beim Erzeuger, auf dem Wege von ihm zum Großhändler, von diesem zum Kleinhändler und endlich zum Konsumenten verloren, wobei sich oft noch sogenannte Zwischenhändler einschieben, und zwar sowohl durch Sorglosigkeit beim Einbringen und Aufbewahren, durch veraltete Methoden des Aussäens, Erntens (Dreschens) dann auf dem Transporte von einer Hand in die andere; diese Verluste betragen etwa 5% der Gesamtmenge. Sie können zum Teile dadurch vermieden werden, daß wenigstens vom Großhändler angefangen, die Verpackung in kleine Mengen, dort wo es angängig ist, angeordnet würde, wo dies nicht möglich ist, ist Erzeugern und Händlern die größte Aufmerksamkeit anzuraten; sie sind über die beste Art Verluste zu vermeiden, zu belehren und durch behördliche Organe dazu anzuhalten.

Vermehrung der Nahrungsmittel.

Es muß aber auch getrachtet werden, die Lebensmittel zu vermehren.

Von tierischen Lebensmitteln werden voraussichtlich noch für geraume Zeit ziemlich ausreichende Mengen auf den Markt kommen, da die Landwirte durch Futtermangel zum Verkaufe in größerem Maßstabe gezwungen sein dürften. Darüber kann auch der zeitweilig geringere Viehauftrieb auf den Märkten, welcher auf einer Organisation zur Preissteigerung beruht, nicht täuschen. Rinder und Schweine sind vielfach von den Bauern und kleinen Züchtern in die Hände von Großspekulanten übergegangen, welche sie vom Markte zurückhalten können, bis sie

die gewünschten Preise erzielen. Dieses volksfeindliche Verhalten ist ihnen leider zu leicht gemacht und die Preissteigerung dadurch gefördert worden, daß die größten Kunden, Heer und Konservenfabriken, gerade auf dem Wiener Markte, der als Preismesser gilt, als Käufer auftreten. Es ist dringend zu verlangen, daß ohne weiteres Zögern die Aufnahme der Viehvorräte und die Beschlagnahme der für Heer, Konservenfabriken und Gemeinden erforderlichen Mengen erfolge. Dies erfordert viel Sachkenntnis, aber auf Grund des Kriegsleistungsgesetzes kann die Verwaltung diese Sachkenntnis gewiß erlangen.

Auf diesem Wege wird es auch am besten zu bewirken möglich sein, daß auch in die Schlachtungen Ordnung komme, daß vorerst und hauptsächlich schwächere Kategorien und Individuen, welche das Futter schlechter ausnützen, zur Schlachtung gelangen, daher Ausmerzung alter Kühe, dann Ausmerzung von Kühen mit schlechter Milchleistung, aber auch von Kälbern, die züchterisch wenig versprechen. Es kann aber nicht genug entschieden befürwortet werden, daß die Viehzucht, ganz besonders die Aufzucht von Milchtieren, energisch fortgesetzt werde. Die Futternot, soweit sie durch die Verwendung von Gerste und Mais für menschliche Nahrung hervorgerufen wird, kann durch die Verwendung der nunmehr schon beschlagnahmten Kleie, von Melasse, Rübenschnitzeln, Rübenköpfen und Kraut, Kartoffelkraut und durch Blätter, dann durch Verwendung der Küchenabfälle der Städte sehr eingeengt werden, und wir haben in der Milch und ihren Produkten so wertvolle Nährmittel, daß ihre Erzeugung auch während eines länger dauernden Krieges unbedingt notwendig ist.

Inzwischen sollte das Fleischbedürfnis möglichst unter Entlastung der milchspendenden Tiere Befriedigung finden. Auf die Bevölkerung ist wegen Erhöhung des Schaffleischgenusses einzuwirken und hiebei auf die Zackelschafbestände der Karpathen und Balkanländer zurückzugreifen. Diese wären auch wegen ihrer besonderen Anspruchslosigkeit in größerer Zahl herbeizuschaffen, um geringere Bergweiden usw. auszunützen. In den Zentralalpengebieten empfiehlt sich erhöhte Beachtung der Aufzucht der Steinschafe, denen zur Ernährung sonst landwirtschaftlich ungenützte Gebiete genügen. Der landwirtschaftlichen Bevölkerung ist die höchste Ausnützung aller Art von Weide zu empfehlen, welche im letzten Jahrzehnte gerade in manchen Alpengegenden außerordentlich zurückgegangen ist. Es ist auch zu

verlangen, daß ausnahmsweise und nur vorübergehend in Waldbeständen von bestimmtem Alter der Weidegang für Rinder zu gestatten wäre. So hat die deutsche Regierung schon die Staatswaldungen für die Viehzucht geöffnet und gleiches den Gemeinden empfohlen.

In der Schweinezucht ist bei vielen Rassen die ausgiebigste Verwendung des Weideganges zu empfehlen. Von allen Stadtverwaltungen ist zu verlangen, daß sie Schweinezucht- und Mastanstalten errichten.

Die Ziegenaufzucht ist sowohl wegen des Fleisches, als wegen der Milch, besonders in waldreichen Gegenden zu empfehlen und zu fördern, eventuell der Weidegang in den Alpen unter Aufsicht zu gestatten, der Preis des sogenannten „Graszeichens" herabzusetzen oder ganz nachzulassen. Den Forsten schädliche Gewächse und Unkraut, welche die jungen Kulturen sonst ersticken, geben ein vortreffliches Ziegenfutter. Hier müßte die Regierung beispielgebend und aneifernd eingreifen.

Österreich hatte im Jahre 1910 einen Viehbestand von 9·16 Millionen Rindern, 6·4 Millionen Schweinen, 3·68 Millionen Schafen und Ziegen und 1·87 Millionen Pferden. Wenn auch vielleicht ein Viertel dieser Bestände mit Galizien uns unzugänglich wurde und zum Teil vorübergehend, zum Teil ganz verloren gegangen ist, so wäre doch der Fleisch-, Fett- und Milchbedarf bei richtiger Zucht und Organisation aus den übrig gebliebenen Beständen zu befriedigen. Aber der Organisation bedarf es. „Das freie Spiel der wirtschaftlichen Kräfte" hat bei der ersten großen Schwierigkeit auch auf dem Gebiete der Nahrungsmittelversorgung vollkommen versagt.

Jagd und Fischerei.

Ein großes, wenig ausgenütztes Reservoir für Fleischnahrung bieten Jagd und Fischfang. Daher die Forderung, diese in weit größerem Ausmaße für die Volksernährung heranzuziehen; dies kann nur durch namhafte Erleichterung der Ausübung der Jagd und des Fischfanges geschehen. Nicht die Interessen der Jagd- und Fischereiherren dürfen hier maßgebend sein, sondern nur die großen Interessen der Erhaltung der Volkskraft. Selbst den äußersten Fall angenommen, daß Wild- und Fischbestand hiedurch sehr schwer leide, wird in Friedenszeiten die Möglichkeit gegeben sein, sie wieder herzustellen, und

jedermann wird dann begreifen, daß dies mit staatlicher Hilfe geschehen müsse, wenn in der Kriegszeit damit dem Volke geholfen worden ist. Es ist auf das lebhafteste zu bedauern, daß mit der Ausnützung der Jagd und der Fischerei für die Volksernährung nicht längst begonnen wurde. Zahlreiche Tiere, welche hiefür ausgenützt werden konnten, sind in diesem strengen Winter und infoge des Mangels der Wartung eingegangen. Im Sommer wieder ist die Gefahr einer großen Zunahme der Wildschäden gegeben. Unsere Fischteiche strotzen vor Fischen, denen bald die ausreichende Nahrung fehlen wird. Man gebe Jagd und Fischfang frei; der Ertrag möge eingeschätzt und dem Jagd- und Fischereiherrn ersetzt werden, dann wird jeder Verwüstung vorgebeugt sein und bedeutende Mengen Nahrungsmittel dem Volke zugeführt werden. Wir wissen, daß Bedenken dagegen herrschen und daß deren wichtigstes ist, daß das Volk sich an diese freie Jagd und freien Fischfang gewöhnen würde — aber diese Bedenken herrschen nicht, wo es sich um die Preiserhöhung für Nahrungsmittel und ihre Verschlechterung handelt — und warum fürchtet man nicht, daß das Volk sich an so vieles andere gewöhne, was es im Kriege tun muß und daß es später nur schwer davon werde lassen können?

Kleinviehzucht.

Die Kleinviehzucht (Geflügel, Tauben, Kaninchen) ist dort zu pflegen, wo ohne Schädigung der benachbarten Landwirtschaft ein großer Auslauf möglich ist, wo viele Nahrungsabfälle zur Verfütterung verfügbar sind und auch einiges Verständnis für die Erfordernisse dieser Zucht, der Kaninchen, der Tiere usw. vorhanden ist. Kaninchen sollen dort nicht gehalten werden, wo Schweine gezogen werden können, da diese das gleiche Futter weit besser ausnützen, als jene. Auf die Hühnerzucht ist besonderes Augenmerk zu richten, da wir in den Eiern wegen ihres hohen Nährwertes ein vorzügliches Nahrungsmittel haben. Es würde sich daher auch ein Schlachtverbot für legefähige Hennen sehr empfehlen. Es müßte absolut getrachtet werden, durch eine starke Eierproduktion teilweise den Ausfall von anderen Eiweißträgern zu ersetzen. Aus diesem Grunde sind bei der Zucht auch die guten Legerassen (Italiener, Minorcas und verschiedene deutsche Landrassen) zu bevorzugen.

Landwirtschaft.

Unsere Landwirtschaft leidet unter dem Mangel an Dünger, besonders aber an Kunstdünger. Zum Teil könnte durch eine entsprechende Organisation der Sammlung aller Küchenabfälle in städtischen Haushalten abgeholfen werden, von denen ein Teil nur zu Dungzwecken, ein anderer Teil zu Verfütterungszwecken geeignet ist. Damit kann aber nicht allen Landwirten geholfen werden. Es kämen noch die großen Mengen Dung in Betracht, welche in Abwässern der Städte ungenützt verloren gehen. Da große Anlagen so schnell nicht hergestellt werden können, wäre die einfachste Abfuhr dieser Düngermittel allerdings unter den notwendigen hygienischen Vorsichten zu empfehlen. Aus dem Deutschen Reiche kann Kali in unbegrenzten Mengen bezogen werden, aber auch ein ausreichendes Quantum Kalkstickstoff. — Durch die Verordnung vom 3. März d. J. sind auch Vorkehrungen für die Beschlagnahme der in Österreich befindlichen Dungmittel Ammoniakwasser und Kalkstickstoff angeordnet worden. — Unsere Kunstdüngerfabriken sind gleichfalls leistungsfähig. Gerade jetzt müßte die Landwirtschaft intensiver gestaltet werden. Was sich auf diesem Gebiete leisten läßt, hat wieder das Deutsche Reich gezeigt, wo der Bodenertrag in den letzten drei Jahrzehnten vielfach um 20, ja 30% gesteigert wurde.

Ernteergebnisse in Österreich im Vergleiche zum Deutschen Reiche.

Fruchtgattung	Österreich				im Deutschen Reiche	
	Anbaufläche in ha 1913	gegenüber dem Durchschnitt von 1903/12	Ernte 1913 im ganzen in 1000 q	per ha q 1912	per ha q 1912	in % mehr als in Öst.
Weizen .	1,213.110	+ 41.968	16.230	13·4	22·6	68·65
Roggen .	1,963.784	— 21.062	27.045	13·8	18·5	25·04
Gerste . .	1,092.259	— 50.984	17.503	16·0	21·9	36·97
Hafer . .	1,904.951	+ 56.848	26.778	14·1	19·4	37·58

Diese Zahlen zeigen deutlich den Weg, den unsere Landwirtschaft gehen muß. Eine Erhöhung der Intensität der Bebauung bis zu dem im Deutschen Reiche erzielten Erfolge, und wir hätten bei noch so langer Kriegsdauer keine Not zu fürchten,

da wir unseren Getreidebedarf aus dem eigenen Ertrage decken könnten. —

Ganz besonderes Augenmerk wird der Landwirt der richtigen Beschaffung von Saatgut zuzuwenden haben.

Der Großgrundbesitzer wird gut daran tun, das Saatgetreide von Saatgutzüchtern zu beschaffen. Der Bauer soll nicht Hinterkorn, sondern geputztes (trieurtes) Vorderkorn zum Anbau verwenden. Die Boden- und Klimaverhältnisse des Anbauortes müssen mit denen des Bezugsortes des Saatgutes annähernd übereinstimmen. Darauf wird besonders zu achten sein, wenn der große Saatgutbedarf in Galizien und in der Bukowina zu decken sein wird. Um Saatgut zu sparen, wird der Drillkultur der Vorzug einzuräumen, sowie dünner Anbau zu empfehlen sein, zumal bei uns sehr häufig noch viel zu dicht angebaut wird. —

Von allergrößter Wichtigkeit ist die Vermehrung der Anbauflächen; bisher brachliegendes Land, sowohl das im öffentlichen, wie das im privaten Eigentum befindliche, müßte der Bebauung zugeführt werden. Je nach der Sachlage ist dies durch die Behörden zu veranlassen oder die Gründe Privaten zu übergeben. Wo der private Eigentümer nicht selbst den notwendigen Gemeinsinn aufbringt, müßte zu vorübergehender Beschlagnahme gegriffen werden.[4])

Die Vorarbeiten wären durch die staatlichen und Gemeindebehörden durchzuführen.

Der Boden muß für die Saat hergerichtet, Saatgut, Dung, landwirtschaftliche Maschinen und Landarbeiter zur Verfügung gestellt werden. Bezüglich der Maschinen wäre das Recht der Beschlagnahme auszusprechen und diese dann landwirtschaftlichen Genossenschaften zu übergeben. Als Landarbeiter käme die große Zahl kriegsgefangener Landwirte und der Flüchtlinge in Betracht und wäre zu verhindern, daß diese ins Ausland abgezogen werden. Zum Anbau sollen Getreide und Kartoffel gelangen.

Der Gartenbetrieb auf Baugründen innerhalb großer Städte ist nicht anzuraten, da der schlechte Boden, Staub und

[4]) Wurde inzwischen bereits mit Verordnung vom 15. Februar 1915 angeordnet. Wir hoffen, daß im größten Umfange hievon Gebrauch gemacht werde.

Nutz überhaupt keinen Erfolg versprechen. Hingegen muß getrachtet werden, daß jedes Stückchen Land an der Grenze und in der nächsten Umgebung der großen und größeren Städte bepflanzt werde; doch sind gewisse praktische Vorkenntnisse notwendig oder wenigstens fachmännische Anleitungen, die gerne von Gärtnervereinigungen geboten werden. In Betracht käme der Gemüsebau, Früh- und Spätkohl, Kraut, Spinat, der Anbau von Kartoffeln und Hülsenfrüchten. Es ist insbesondere in der Nähe von Städten der Anbau von Frühkartoffeln zu pflegen; sie müssen aber vorher angetrieben werden. Wenn Gemüse auch nur geringe Nährwerte enthält, ist es doch wegen seiner Nährsalze, sowie wegen des Geschmackes und der Abwechslung in der Kost, welche es gewährt, unbedingt notwendig. In Lehrkursen müßte Belehrung über die Aufbewahrung, das Dörren und Konservieren der Gemüse erteilt werden.

Auf das wärmste ist der verstärkte Anbau von Hülsenfrüchten zu empfehlen, deren Pflege verhältnismäßig leicht und dankbar ist. Wir haben wohl mehr Bohnen ausgeführt als eingeführt, doch wurde dies durch die Mehreinfuhr von Erbsen und Linsen reichlich aufgehoben. Immerhin war diese Mehreinfuhr nicht so groß, daß wir nicht hoffen könnten, sie durch einen ausgedehnten Anbau nicht nur zu beseitigen, sondern auch durch eine größere Ernte an den wertvollen Eiweißmengen der Hülsenfrüchte Ersatz für einen Teil des auf anderen Seiten mangelnden Eiweißes zu erlangen. Für viele südlich gelegene Gegenden ist der Anbau der dort gedeihenden außerordentlich eiweiß- und fetthältigen Sojabohne zu empfehlen.

Die Kultur der Kürbisse bietet uns nicht nur Aussicht auf die Bereicherung unserer Gemüse; der Speisekürbis eignet sich auch allein oder mit Obst vermischt für Mus und Kompot, während andere Gemüsearten ein ausgezeichnetes Viehfutter geben.

Zur Anpflanzung wären auch Sonnenblumen, Raps und gewisse Rübenarten zu empfehlen. Diese Pflanzen, sowie die Kürbiskerne werden zur Erzeugung von Öl verwendet, das entweder nach entsprechender Reinigung direkt als Speiseöl oder zumindest zu technischen Zwecken verwendet werden könnte, was eine Ersparung von zur menschlichen Ernährung dienenden Fetten herbeiführen kann.

Die Heranziehung von Volkskreisen zum Gemüsebau oder

der kleinen Landwirtschaft, welche sich bisher nicht damit beschäftigt haben, mag vom Standpunkte des Landwirtes Kopfschütteln erregen und ihre Arbeit ihm nicht rentabel erscheinen. Es muß jedoch bedacht werden, daß diese Arbeit sonst überhaupt für die Volksernährung ganz verloren wäre und daß, so gering der Erfolg des einzelnen sein mag, der Erfolg der Gesamtheit zahlloser Personen doch in einer fühlbaren Vermehrung der verfügbaren Nahrungsmenge zum Ausdruck kommen muß. Wo der praktische Landwirt oder Gärtner einen fünfzigfachen Ernteertrag erzielen würde, wird uns ein je zehnfacher Ertrag bei zehn dieser Tätigkeit bisher fernstehenden Personen schon mit Befriedigung erfüllen müssen.

Man wende auch nicht ein, daß durch die Konkurrenz dieser Volkskreise die Landwirtschaft und Gärtnerei geschädigt wird. Vorerst soll hiedurch nur ein Ersatz für fehlende Nahrung geschaffen werden, dann muß aber auch das Interesse einzelner Stände hinter die Sorge für das Gemeinwohl zurücktreten und absolut verhindert werden, daß einzelne Stände zum Schaden der Gesamtheit ungerechtfertigte Gewinne einstreichen. Schon heute können wir diesen ungesunden Zustand auf dem Nahrungsmittelmarkte beobachten: Ungeheuer sind die Gewinne, welche von den Erzeugern, Spekulanten und Händlern durch die erhöhten Getreide- und Fleischpreise eingestrichen werden, obwohl nicht die geringste Mehrleistung verursacht worden ist. Hier ist energisch der Hebel anzusetzen: Der Kriegsnotzustand erfordert nicht nur auf militärischem Gebiete ein Zusammenfassen aller Kräfte; er stempelt die Ausbeutung der Volksmehrheit durch eine Minderheit geradezu zum Verbrechen. —

Wir kommen nun zu einer Reihe von Maßnahmen, welche unerläßlich sind, welche aber nur von der Bevölkerung selbst ergriffen werden müssen und nur durch die Massenwirkung erfolgreich sein können. Diese Maßnahmen beziehen sich auf den möglichst ökonomischen Verbrauch unserer Nahrungsmittel, auf die größte Ausnützung der vorhandenen, den Ersatz der in geringer Menge vorrätigen durch andere möglichst gleichwertige, die größte Sparsamkeit bei Verwendung aller Speisen und die Verwendung von Speiseabfällen. Niemand glaube, daß er sich hier ausschließen darf, niemand denke, daß es auf den einzelnen nicht ankomme, denn die Menge der einzelnen bildet die Bevölkerung.

Mehl.

Die Regierung erließ am 28. November v. J. eine Verordnung, zufolge welcher Höchstpreise für Getreide festgesetzt und Vorschriften für die Vermahlung des Weizens und des Roggens gegeben wurden.

Aus dem Weizen wurden bis dahin neben Weizengries acht Mehlsorten für den menschlichen Genuß hergestellt.

Der Rest, Futtermehl und Kleie, wurde zu Futterzwecken verwendet. Vom ganzen Weizenkorn wurden 70 bis 75% an genießbaren Mehlen gewonnen, während die restlichen 25 bis 30% auf Futtermehl, Kleie und Verstaubung entfielen.

Von Roggen wurden nur vier Mehlsorten als Brotbackmehl hergestellt. Dabei wurden 75 bis 80% des ganzen Kornes als genußfähige Mehle gewonnen.

Nach der Ministerialverordnung vom 28. November 1914 dürfen bei Weizen nur mehr drei Mehlsorten erzeugt werden.

Der Weizen muß dabei zu 80% durchgemahlen werden. Mühlen, die aus Weizen nur eine Mehlsorte (Gleichmehl) erzeugen, haben den Weizen bis zu 85% durchzumahlen.

Aus Roggen ist nur eine Mehlsorte, das Gleichmehl, zu erzeugen; zur Herstellung dieses Mehles ist der Roggen bis zu 82% durchzumahlen.

Weizenmehl und Weizenbackmehl sind gegenwärtig besonders wertvolle Produkte, deren Verbrauch, wie nur irgend möglich, eingeschränkt werden sollte.

Die Frage, wie wir den Verbrauch an Weizenmehl, namentlich an feinem Backmehl, im Haushalte einschränken können, ist leicht beantwortet und bei einigermaßen gutem Willen auch leicht in die Tat umgesetzt. Wir verwenden Ersatzmehle, wie Gersten-, Mais-, Hafer-, Haiden- und Kartoffelmehl, die teils in Mischung mit Weizenmehl, teils aber auch für sich allein zur Herstellung nahrhafter und schmackhafter Gerichte benützt werden können.

Das Weizenmehl bietet gewiß außer dem in normalen Zeiten im Vergleich zu den anderen genannten Mehlen billigen Preise noch mancherlei andere Vorteile. Außer seiner weißen Farbe, die das Ansehen der daraus hergestellten Küchenerzeugnisse hebt, enthält es auch den für die Ernährung wichtigen Stoff, den Kleber, zwar nicht in größerer Menge als die meisten Mehle,

wohl aber in einer Form, die das gute Gelingen der daraus verfertigten Speisen wesentlich fördert. Der Weizenkleber bindet bei der Teigbildung besser als der anderer Mehle und ermöglicht deshalb die Herstellung gut gelockerter (nicht patziger) und gut backender Mehlspeisen. Der Vorteil der besseren Backfähigkeit läßt sich, soweit er nötig ist, häufig auch schon dann erzielen, wenn eines der genannten Ersatzmehle zur Hälfte, ja oft noch darunter, mit Weizenmehl gemischt wird. Über den Nachteil des weniger schönen Aussehens werden vernünftige Hausfrauen und deren Angehörige leicht hinweg kommen. Oft ist eine Lockerung der Teige nur in sehr geringem Grade nötig (Nockerl-, Tropf-, Nudel- und Schmarnteige und andere), und das Weizenmehl wird dann ganz entbehrlich. Unbedingt aber sollte jetzt zum Panieren, Stauben und Einbrennen statt Weizenmehl stets Gerstenmehl verwendet werden.

In der chemischen Zusammensetzung weichen die angeführten Ersatzmehle nur wenig vom Weizenmehl und Roggenmehl ab, ja viele übertreffen die beiden Mehle infolge höheren Eiweißgehaltes nicht unbedeutend an Nährwert, wie aus der folgenden Zusammenstellung (nach König) zu ersehen ist.

	Eiweiß %	Fett %	Kohlenhydrate %
Weizenmehl	10·2	0·9	74·7
Roggenmehl	10·9	4·8	70·5
Gerstenmehl	12·3	2·4	68·5
Maismehl	14·0	3·8	67·6
Reismehl	6·9	0·5	77·6
Hafermehl	14·7	5·9	64·7
Haidenmehl	8·3	1·5	74·6
Kartoffelmehl	0·9	0·1	80·7

Über die Eigenschaften der angeführten Mahlprodukte sei folgendes erwähnt:

Gerstenmehl ist von grauweißer Farbe und etwas süßlichem Geschmack. In Schweden, Norwegen und im Kaukasus wird es in ausgedehntem Maße zur Brotbereitung herangezogen. Es eignet sich außerdem sehr gut zu Mehlsuppen, zum Einbrennen, Stauben und Panieren. Auch können aus unvermischtem Gerstenmehl Brennsterz, mürber Teig, Tropfteig und Schmarrenteig, Biskuitschöberl u. a. hergestellt werden. Speisen, die mit oder

aus Gerstenmehl hergestellt sind, verlangen mehr Salz oder sonstige Würzstoffe als Speisen aus Weizenmehl.

Maismehl und Maisgries von weißer bis gelber Farbe bedürfen wegen des hohen Fettgehaltes beim Aufbewahren größerer Vorsicht, weil sie leicht ranzig und dadurch bitter werden. Es soll daher auf den Einkauf des jeweils notwendigen stets frischen Mehles geachtet werden. Eine Einfuhr des aus dem sogenannten Pferdezahnmais hergestellten weißen Mehles, welches in Amerika vielfache Verwendung findet, wird gegenwärtig kaum möglich sein und die Vorräte dürften nicht bedeutend sein. Hingegen fiel die letzte Ernte an gelbem Mais in Ungarn glänzend aus und die daraus erzeugten Maisgriese geben ein vorzügliches Material zur Erzeugung von Brot und mancherlei Speisen, wie Polenta, zur Herstellung nicht süßer Mehlspeisen, und zwar abgeschmalzen oder mit Parmesan (Polentaknödel, Polenta-Pudding, Polenta-Auflauf, Türkischer Sterz), wie auch zu Süßspeisen aller Art.

Reismehl ist sehr weiß und kann in Verbindung mit Weizen- und Gerstenmehl zur Bereitung von Frühstückbrot (Milchbrot) verwendet werden.

Der in reichlicher Menge ausgemahlene Reisgries kann in fast allen Fällen den Weizengries ersetzen.

Hafermehl wird im Spessart, im Schwarzwald und auch im schottischen Hochland im Gemisch mit Weizen- und Roggenmehl zur Erzeugung eines nahrhaften Brotes benützt. Daß Hafermehl als nährende Kindermehle von Ärzten oft verschrieben werden, dürfte bekannt sein. Auch die aus Hafergrütze und Haferflocken hergestellten Speisen sind wohlschmeckend und bekömmlich.

Haiden- oder Buchweizenmehl ist von gelbgrauer Farbe. Wegen des eigentümlichen Geschmackes und Geruches ist es als Mischmehl nicht verwendbar, eignet sich aber für sich allein sehr gut zur Herstellung fester Speisen, von welchen der Haidensterz die bekannteste ist.

Kartoffelmehl und Kartoffelwalzmehl sind wegen des geringen Eiweisgehaltes weniger nahrhaft als die übrigen angeführten Mehlprodukte. Dieser Mangel läßt sich aber durch die Beigabe von Ei und Milch bei der Teigbereitung wettmachen. Kartoffelmehl ist zur Herstellung feiner Süßspeisen, die durch Schnee oder Backpulver aufgelockert werden, sehr geeignet. Zu

Hefeteigen ist es nur in Mischungen mit Weizen- und Roggenmehl verwendbar. Aus Kartoffelmehl lassen sich gut herstellen: Biskuitteige, mürbe Teige, Tropf- und Schmarrenteige.

Kartoffelmehl und Kartoffelwalzmehl werden durch Dämpfen der Kartoffeln und darauffolgendes Trocknen hergestellt. Wird diese getrocknete Masse gemahlen, erhält man das Kartoffelmehl, wird sie auf Walzen geschliffen, das rauhe, griesartige Kartoffelwalzmehl. Obgleich die letzte Kartoffelernte Österreichs eine sehr gute war, herrscht doch Mangel an Mahlprodukten der Kartoffel, da es bei uns infolge geringer Nachfrage in Friedenszeiten an Kartoffeltrocknungsanlagen fehlt.

Außer für sich allein sind die früher angeführten Mahlprodukte des Getreides und der Kartoffel auch zum Strecken des Weizen- und Roggenmehles verwendbar.

Die Regierung gebietet in ihrer Verordnung vom 30. Jänner 1915, daß Weizen- und Roggenmehl nur zu 50% in Mischung mit anderen Mehlen zur Broterzeugung verwendet werden dürfen.

Weitere Einschränkungen stehen unmittelbar bevor, wie die auf Beschränkung des Mehlverbrauches der Privaten, die Einführung von Brot- und Mehlkarten.

Es ist dringend zu wünschen, daß diese Maßnahmen rasch und ohne Rücksichten durchgeführt werden und daß die Bevölkerung sich von deren Unerläßlichkeit überzeuge und selbst mithelfe, daß wir mit den beschränkten Vorräten das Auslangen finden.

Fleisch, Fleischwaren. Fische.

Wir haben schon ausgeführt, daß wir an einem Mangel von schlachtbaren Tieren leiden; die notwendige Folge ist, daß der Fleischgenuß eingeschränkt werde. Die Einschränkung kann auf verschiedene Weise erfolgen. Wer gewohnt ist, zu den Mahlzeiten mehrere Fleischspeisen zu sich zu nehmen, beschränke sich auf eine und nehme überhaupt nur einmal im Tage Fleisch zu sich; das Fleisch zum Frühstück oder Gabelfrühstück möge entfallen, selbstverständlich gilt dasselbe auch für Wurst und Schinken. Auch die Einführung von fleischloser Kost an ein bis zwei Tagen der Woche wird nur gesundheitsfördernd wirken und würde, wenn allgemein durchgeführt, vollkommen genügen, den Ausfall zu decken. Bei Kindern möge die Fleischnahrung

möglichst herabgesetzt und durch die weit zuträglichere Ernährung durch Milch, Milchspeisen und Milchprodukten ersetzt werden.

Beim Fleischgenusse möge man sich nicht auf Rind- und Schweinefleisch beschränken, sondern auch auf andere Fleischarten, wie Schaffleisch, Wild, Geflügel, Kaninchen, auch Pferdefleisch, insbesondere aber Fische heranziehen. Der Nährwert der Fische ist unbestritten, wenn er auch bei frischen Fischen infolge des größeren Wassergehaltes für das gleiche Gewicht geringer ist, als von anderen Fleischarten. Dieser Unterschied entfällt bei getrockneten und geräucherten Fischen (Stockfisch, Klippfisch usw.), welche sich in Deutschland großer Beliebtheit erfreuen. Auch unsere Geschmacksnerven würden sich leicht daran gewöhnen lassen. Die heute von manchen Seiten angeratene Verwendung des vorderen Fleisches und der sogenannten Innerei mag manche Abwechslung in den Küchenzettel bringen, eine Vermehrung des Nahrungsvorrates stellt sie aber nicht dar, da diese Fleischteile auch bisher sämtlich in der Wursterzeugung Verwendung fanden. Das größte Gewicht wäre aber darauf zu legen, das Blut, welches mit Ausnahme des Schweineblutes bisher nur für technische Zwecke Verwendung fand, mehr für Nahrungsmittel in der Form von Blutwürsten u. dgl. heranzuziehen.

Milch, Fette, Butter und Käse.

Die Milch wird mit Recht die Königin der Nahrungsmittel genannt. Sie bildet wegen ihrer vorzüglichen Zusammensetzung eine vollwertige Nahrung, die alle zum Aufbau des menschlichen Körpers nötigen Stoffe enthält und deshalb von jung und alt täglich genossen werden sollte.

Wir haben kein Nahrungsmittel, das die Milch ersetzen könnte und deshalb sollte lieber an teuren, entbehrlichen Genußmitteln, wie Bier, Wein, Schnaps, Kaffee und Tee gespart werden, der Verbrauch an Milch möglichst erhöht und die Milcherzeugung möglichst gefördert werden.

Wo Magermilch von einer vollkommen verläßlichen Seite erhältlich ist, sollte sie zu allen Mehlspeisen, Schmarren, Aufläufen, Puddings und zu jeder Art Gebäck Verwendung finden. Die damit hergestellten Speisen sind im Geschmack nicht von den mit Vollmilch bereiteten zu unterscheiden. Durch das Zentrifugieren wird der Milch nur das Fett entzogen, die wertvollen Nährstoffe, wie Eiweiß, Milchzucker und Salze, bleiben ihr er-

halten. Da wir in der Küche fast allen Speisen Fett zusetzen, so kann diese Fettentziehung durch anderes billigeres Fett, als das in der Vollmilch enthaltene, ausgeglichen werden. Dadurch hätte man an der Magermilch ein ebenso vorzügliches, wie billiges Nahrungsmittel.

Wo kein Absatz für die Milch ist, soll sie zur Erzeugung von Topfen und Käse benützt und so in ein leichter verschickbares, hochwertiges Nahrungsmittel umgewandelt werden.

In der Verwendung von Butter und Fett hat trotz der keineswegs niedrigen Preise seit Jahren in beinahe allen Haushaltungen (speziell auf dem Lande) geradezu eine Verschwendung Platz gegriffen. Zu vielen Speisen, die besser und richtiger durch Verwendung eines billigeren Fettes hergestellt werden könnten, weil Butter sich einerseits zu leicht bräunt und dadurch andrerseits leicht bitter wird, wird selbst in Kreisen, die wegen ihres beschränkten Einkommens sparsam sein sollten, Butter oder Butterschmalz genommen. Es würde aber vollständig genügen, um den gewünschten Buttergeschmack zu erzielen, zum Braten gewöhnliches Fett zu verwenden, dieses Fett nach dem Braten abzugießen und kurz vor dem Anrichten in der Pfanne ein kleines Stückchen Butter zu zerlassen und darin den Braten zu schwenken.

Der Verbrauch von Butter sollte in Kriegszeiten auf das alleräußerste Maß beschränkt werden, da uns die Herstellung der Butter große Quantitäten Milch raubt, die für die Ernährung besonders wichtig sind. (Das gleiche gilt von dem Verbrauch von Obers, besonders von Schlagobers.)

Aber auch der Verbrauch der billigeren Fettarten ist vielfach ein unwirtschaftlicher. Selten berechnen die Hausfrauen, wie teuer sich die aus Fett herausgebackenen Mehlspeisen oder Fleischspeisen eigentlich stellen. Die Herstellung solcher Speisen, ebenso wie die Herstellung von Butterteigen wäre behufs Einschränkung des Fettverbrauches in Kriegszeiten möglichst zu vermeiden.

Statt der teueren Butter oder des ebenfalls teueren Schweinefettes kann fast zu den meisten Speisen ohne wesentliche Beeinträchtigung des Geschmackes Kernfett (Rindsfett), das sich die Hausfrauen durch Auslassen von Rindsnierenfett selbst in bester Qualität herstellen können, ferner aber auch, so lange sie noch erhältlich sind, Margarine, Pflanzenbutter oder Pflanzen-

fett verwendet werden. Manche Speisen gewinnen sogar hiedurch an Wohlgeschmack und Verdaulichkeit. Zu beachten ist hiebei, daß diese Fette, noch dazu viel ausgiebiger wirken als Butter, weshalb man von ihnen nur ein Fünftel des Buttergewichtes weniger zu den Speisen nehmen muß. Übrigens soll auch mit den Pflanzenfetten gespart werden, denn auch ihr Vorrat ist nicht allzu groß und wer weiß, ob die Weitererzeugung der Pflanzenfette angesichts der Absperrung der Zufuhr des Rohmateriales späterhin aufrecht erhalten werden kann.

Man soll auch das Essen von Butterbroten zum Frühstück, zum Gabelfrühstück, zur Jause und zum Nachtmahl möglichst einschränken. Abgesehen davon, daß die meisten Menschen weitaus mehr Fett zu sich nehmen, als sie bedürfen und daß viele Erkrankungen und Verdauungsstörungen in letzter Linie in dem übergroßen Fett (und auch Fleischgenuß) ihre Ursache haben, ist es in Kriegszeiten auch unsere Pflicht, sparsamer mit dem Fett zu wirtschaften. Diese Sparsamkeit hat sich bis auf den Verbrauch der Seifen zu erstrecken, zu deren Herstellung große Fettmengen verwendet werden.

Allerdings könnte hier Abhilfe geschaffen werden, wenn es gelingen würde, die in den Abwässern der großen Städte enthaltenen bedeutenden Fettmengen zu gewinnen und zur Seifeerzeugung, sowie für Industrieöle zu verarbeiten. In den Abwässern von Berlin wurden per Tag und Kopf der Bevölkerung 20 g festgestellt, was für Wien einer Tagesmenge von 40.000 kg entspricht.

Bemerkungen über Gemüse.

Weil die wenigsten Hausfrauen wissen, wie notwendig Gemüse zur Bildung gesunden Blutes sind, wird das Gemüse in der Regel nicht genügend beachtet, zumeist auch ohne große Sorgfalt zubereitet und überhaupt im täglichen Speisezettel als Nebensache behandelt.

Zur richtigen Zusammensetzung des Blutes bedürfen wir der Nährsalze. Die sind gerade in den Gemüsen in reicher Menge enthalten, besonders in den grünen Blattgemüsen, und darum ist das Gemüse so wertvoll für uns. Daneben enthalten die Gemüse auch etwas Stärkemehl, Eiweis und Zucker. Selbst die unverdaulichen Zellstoffe der Gemüse sind nicht wertlos,

sondern für die Anregung und Beförderung unserer Verdauung von Wichtigkeit.

Viele Menschen halten nur eine Ernährung mit viel Fleisch für gesund und kräftig. Durch Milch, Eier und Fett ergänzt, bietet uns die Pflanzenkost eine zugleich vollwertige und geschmackhafte, wie abwechslungsreiche und dabei billige Nahrung.

Um alle Nährstoffe zu erhalten, müssen die Gemüse, nachdem sie gewaschen, sorgfältig geputzt, nochmals schnell im Wasser gespült und appetitlich geschnitten sind, in heißem Fett gedünstet oder in wenig Salzwasser gesotten werden. Damit die beim Sieden gelösten Nährsalze nicht verloren gehen, ist nur soviel Wasser zu verwenden, als zum späteren Vergießen des Gemüses notwendig ist. Um jeden Verlust an Nährsalzen zu vermeiden, darf man rohes Gemüse auch nie im Wasser weichen lassen.

Die den Kohl- und Spinatarten eigene Schärfe kann ihnen durch mehrmaliges Abrühren mit siedendem Wasser genommen werden, ohne daß dabei Nährsalze verloren gehen, nur muß das Wasser dazu auch wirklich sieden und schnell wieder abgeschüttet werden.

Die blähende Wirkung der Kohlarten wird durch Mitkochen von etwas Kümmel behoben.

Niemals dürfen Gemüse mit kaltem Wasser aufgestellt werden. Sie müssen stets in siedendes, gesalzenes Wasser in kleinen Mengen eingelegt und das Wasser muß schnell wieder zum Sieden gebracht werden, ehe weiteres Gemüse nachgegeben wird.

Aber auch mit dem Gemüse soll sparsam umgegangen werden. Beim Putzen dürfen nur holzige, faule und wirklich unbrauchbare Bestandteile entfernt werden. Die grünen, aber meist noch guten Außenblätter von Kohl, Kraut, Salat und alle Blätter der Kohlrabi (außer den Herzblättchen) wandern auf dem Lande meist in den Futterkübel. Das ist Verschwendung, da der Gemüsebau viel Arbeit erfordert. Wir können uns aber auch durch Haushalten im Sommer einen größeren Vorrat für den Winter ersparen; denn Gemüse sollte nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter täglich auf den Tisch kommen. Deshalb soll das Gemüse im Sommer gedörrt werden, was am besten bei warmem sonnigem Wetter im Schatten geschieht.

Bemerkungen über Hülsenfrüchte.

Hülsenfrüchte enthalten von allen pflanzlichen Nahrungsmitteln das meiste Eiweiß und können deshalb das Fleisch am ehesten ersetzen. Sie verdienen in der Volksernährung eine viel größere Beachtung.

Auch wegen ihres Gehaltes an Lecithin einem für unseren Körper höchst wichtigen Stoff, sollten sie öfter auf den Tisch kommen.

Die verschiedenen Suppenmahle von Hülsenfrüchten enthalten infolge einer besonderen Bereitungsart der dazu verwendeten Hülsenfrüchte die Nährstoffe, besonders 30% Eiweiß und 14% Fett in leicht löslicher Form, so daß sie vom Körper nicht nur gut verdaut, sondern auch sehr gut ausgenützt werden. Für Menschen mit schwachem Magen und solchen mit sitzender Lebensweise sollen die Hülsenfrüchte durch ein Sieb gestrichen und als Brei gereicht werden, da die Schale schwer verdaulich ist. Wer dagegen bei körperlicher Arbeit viel Bewegung macht, verträgt sie auch mit der Schale gut.

Die Hülsenfrüchte sind, nachdem sie verlesen und sauber gewaschen sind, fünf bis sechs Stunden in lauwarmem Wasser einzuweichen, ehe sie aufs Feuer gesetzt werden. Verwendet man zu diesem Zwecke hartes (kalkhaltiges) Wasser, so füge man noch ein Stückchen Soda oder etwas kohlensaures Natron bei.

Durch das lange Weichen gehen schon Nährstoffe ins Wasser über; man bringe deshalb die Hülsenfrüchte mit dem Einweichwasser zum Sieden und verwende zum Einweichen auch nur soviel Wasser, als später für die Zubereitung nötig ist, damit durch das Wegschütten überflüssigen Wassers keine Nährstoffe verloren gehen.

Der beim Sieden sich bildende Schaum besteht aus Eiweiß und sollte nicht entfernt werden. Hülsenfrüchte sind erst kurz vor dem Anrichten zu salzen, weil sie sonst hart bleiben.

Da die Hülsenfrüchte eine lange Kochzeit brauchen, eignet sich die Kochkiste zu ihrer Bereitung vorzüglich. Alte Hülsenfrüchte werden sehr schwer weich; man tut deshalb gut, sie einigemale vorzukochen und immer wieder in die Kiste zu stellen.

Man beachte wohl, daß nur vollkommen weiche Hülsenfrüchte vom Körper verdaut und ausgenützt werden.

Bemerkungen über Eier und Eierspeisen.

Die Eier gehören zu den wichtigsten Nahrungsmitteln; es sollte deshalb auch im einfachen Haushalt weniger damit gespart werden, da durch Zusatz von Eiern die Speisen nahrhafter, schmackhafter und verdaulicher werden.

Zur Zeit, wenn die Eier billig sind, soll man einen genügenden Vorrat davon einlegen. Das geschieht in der Weise, daß man zu 10 Liter frischem Wasser 1 Liter Wasserglas mischt, alles gut durchrührt und diese Flüssigkeit auf die in einen sauberen Topf oder Faß eingeschichteten, ganz frischen Eier schüttet. Gekaufte oder durch längere Zeit zusammengesparte Eier prüfe man vor dem Einlegen. Für dieses Verfahren gibt es im Handel sehr gute Eierprüfer. Wer keinen besitzt, fülle einen Holzkübel mit kaltem Wasser und lege die Eier vorsichtig auf den Grund desselben. Hebt sich ein Ei vom Boden oder fängt es an zu schwimmen, so ist es nicht mehr ganz frisch und deshalb schnell zu verbrauchen. Die Flüssigkeit muß stets über den Eiern stehen; damit weniger verdunstet, tut man gut, die Gefäße zuzubinden, oder mit einem Deckel zu schließen. Aus dem Wasserglas genommene Eier wasche man vor dem Gebrauch gut ab.

Auf die Frage, ob hart oder weich gekochte Eier leichter verdaulich sind, ist zu antworten, daß zwischen beiden kein wesentlicher Unterschied besteht, nur müssen die hartgekochten Eier gut gekaut werden.

Der Eidotter ist nahrhafter als das Eiweiß; vor allem enthält er mehr Fett und auch Lecithin.

Eier werden am besten mit kaltem Wasser aufgesetzt und darin gelassen, bis das Wasser siedet. Auf solche Weise wird das Ei durch und durch heiß und der Dotter bleibt nicht kalt, wie es meist bei weichen Eiern der Fall ist, wenn das Ei in heißes Wasser gelegt und kurze Zeit gesotten wird.

Obst, Beeren und Pilze.

Die als Obst bezeichneten Früchte enthalten wenig Nährstoffe, sind aber durch ihre Säuren, Nährsalze und durch den wenn auch nur in geringen Mengen vorhandenen Zucker für unsere Ernährung von großer Bedeutung; dann aber auch, weil sie mit Zucker eingekocht einen stärkeren Verbrauch an Zucker

erleichtern, wodurch wir, wie schon gesagt, andere fehlende Nahrungsmittel ersetzen können. Das Obst soll von Gesunden in der Schale genossen werden, weil in dieser und knapp unter ihr sich die ätherischen Öle befinden, welche den verschiedenen Obstsorten den ihnen eigentümlichen Geschmack geben. Deshalb sollte das Obst auch in der Schale gekocht werden. Zur Ergänzung unserer sonstigen Nahrungsmittel sollte möglichst viel Obst gegessen und getrachtet werden, daß keines verloren gehe. Auch Fallobst läßt sich verwerten und gibt gute Sulzen.

Die bei der Herstellung von Apfelmehlspeisen durch Schälen der Äpfel verbleibenden Schalen und Kerngehäuse sollen nicht zu den Küchenabfällen gegeben, sondern zur Herstellung eines Apfelsulz (Apfelgelee) verwendet werden. Obstsulzen auf Brot gestrichen bieten einen vorzüglichen Ersatz für das zum Kaffee und Tee genommene Butterbrot. Sie werden aber auch mit Vorteil der Jugend zum zweiten Frühstück oder zur Jause an Stelle des Butterbrotes verabreicht werden können.

Apfelschalen und Kerngehäuse (oder vor der Reifezeit Fallobst) werden gut gewaschen, mit soviel kaltem Wasser zugestellt, daß es ungefähr zwei Finger hoch darübersteht und vier bis fünf Stunden kochen gelassen werden, bis die Schalen ganz weich sind; das Wasser darf nicht verkochen, sondern man muß rechtzeitig nachgießen, wenn das Kochen nicht, was hier besonders anzuraten ist, in der Kochkiste erfolgt. — Dann seiht man den Saft durch ein Leinentuch, welches man vorher in Wasser getaucht hat und läßt ihn langsam, ohne zu drücken, durchtropfen. Der Apfelsaft wird hierauf mit Zucker, auf ein Liter Saft ein halbes Kilogramm Zucker, so lange verkocht, bis eine Probe davon auf einem kalten Teller sich sulzt (geliert). Die etwas überkühlte Sulz wird dann in Gläser gefüllt. Der Saft mancher Apfelsorten (insbesondere von vollkommen ausgereiften) sulzt sich nicht gut. Zugabe von etwas Gelatine hilft diesem Übelstande leicht ab.

Die gleiche Verwendung können Beeren finden und es wird sich wohl empfehlen, diesen in der Kriegszeit erhöhte Beachtung zu schenken. In unseren Wäldern gehen ungemessene Mengen Heidelbeeren, Preiselbeeren und die außerordentlich gesundheitsfördernden Erdbeeren zu Grunde. Ihre Einsammlung durch die Landjugend in ihrer freien Zeit sollte durch die Lehrerschaft organisiert werden.

Das gleiche gilt für die Pilze, welche sehr viel, aber leider nur wenig ausnützbare Nährstoffe erhalten, immerhin aber als Beigabe Verwendung finden sollen.

Mehr als je müssen wir für die Aufbewahrung und Konservierung von Obst, Beeren und Pilze sorgen, damit wir sie nicht nur im Sommer haben. Obst und Beeren werden mit Zucker eingekocht oder gedörrt, Pilze an der Luft getrocknet.

An dieser Stelle sei auch darauf hingewiesen, daß auf Wiesen, Feldern und Wäldern zahlreiche Pflanzen wachsen, welche von unseren Vorfahren gerne als Gemüse genossen wurden und die sehr wohl zur Ergänzung unseres Vorrates an gepflegten Gemüsen herangezogen werden können; Brennnesseln, Sauerampfer und dergleichen geben gute spinatartige Gemüse, Löwenzahn und Kressen sind als Salate sehr schmackhaft. Auch die Organisierung des Einsammelns dieser Pflanzen und ihrer Aufbewahrung ist sehr zu empfehlen.

Kaffee, Tee.

Die Hoffnung, daß durch den Ankauf des Valorisationskaffees der Bedarf für lange Zeit gedeckt sein werde, scheint sich nicht zu verwirklichen. Sowohl an diesem, sowie an Tee dürfte in nicht allzu langer Zeit Mangel eintreten. Wir werden diesem zum Teile begegnen können, wenn wir uns rechtzeitig an das Einsammeln der ausgezeichneten heimischen Teesorten machen, welche ohne Begrenzung in Wald und Flur gedeihen, des Brombeer- und Lindenblütentees und vieler anderer Sorten, welche ebenso wohlschmeckend, aber ohne Zweifel der Gesundheit förderlicher sind, als der sogenannte russische Tee. Äußerstenfalls werden wir ohne diese Genußmittel, welche erst durch Beigabe von Milch und Zucker einen Nährwert erhalten, verzichten müssen und sie beim Frühstück durch die früher üblichen Getreidesuppen ersetzen.

Verwertung der Abfälle.

Trotz sparsamster Wirtschaft läßt sich in einem Haushalte nicht jeder Abfall vermeiden. Ein Teil desselben läßt sich jedoch im Haushalte zur Menschenernährung verwerten:

Wenn trotz sparsamer Berechnung Fleisch- und Mehlspeisenreste verbleiben, können diese entweder kalt oder aufgewärmt zur nächsten Mahlzeit Verwendung finden. Fleischreste können

auch zur Herstellung von Fleischsalaten oder zu Erdäpfel-, beziehungsweise Gemüsespeisen mit kleinen Fleischschnitten als Einlage oder zur Herstellung von Hackbraten oder zur Verbesserung der Suppen verwendet werden.

Reste von Rindsuppe werden am besten entfettet aufbewahrt und ebenso wie die falschen Suppen wiedererwärmt und verabreicht oder zum Aufgießen von Gemüsen und Saucen verwendet.

Reste von Gemüsen und Saucen können für ein bescheidenes Abendessen aufgewärmt und durch Beigabe von blättrig geschnittenen Fleischresten, von würfelig geschnittenem Selchfleisch oder von Wurstscheiben oder auch nur durch Beigabe von Kartoffeln zu gerne gegessenen Abendspeisen verarbeitet werden. Gemüse lassen sich auch zu Gemüsesuppen für den nächsten Tag verdünnen.

Weißbrotreste werden zur Herstellung von Knödeln, Posesen, Pandelsuppe, ferner von Bröseln oder von Weißbrotschnitten für die Suppe und ähnlichem verwendet; nicht angebrochenes Weißbrot kann auch durch Einschieben in das Herdrohr vor der nächsten Mahlzeit wieder aufgerescht (aufgebäht) werden.

Schwarzbrotreste lassen sich zur Herstellung einer Brotsuppe oder Bereitung von Schnitten oder Würfeln als Einlage in die Suppe verwenden.

Nicht angeröstetes und geviertelteS oder blättrig geschnittenes Suppenwurzelwerk (Suppengemüse: Gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Zeller) schmeckt sowohl in der Suppe belassen und mit dieser mitserviert vorzüglich, wie es auch aus derselben entnommen, nudelig oder würfelig geschnitten und mit Essig und Öl übergossen, zur Herstellung eines wohlschmeckenden Gemüsesalates, den man durch Beigabe von ebenso geschnittenem Kartoffelsalat vermehren kann, dient.

In Kriegszeiten sollte das Anrösten des Wurzelwerks zur Herstellung der sogenannten braunen Suppen überhaupt unterbleiben, da Fett gespart werden soll und die sogenannten weißen Suppen, bei denen das Wurzelwerk und die Knochen nicht angeröstet werden, bei einigermaßen aufmerksamer Zubereitung ebenso schmackhaft sind, als die durch Rösten des Wurzelwerks usw. hergestellten braunen Suppen.

Will man auch ohne Rösten von Wurzelwerk, Knochen, Leber und Milz eine dunklere Suppe haben, so koche man mit

dem Wurzelwerk einen Paradeisapfel oder ein paar im Herdrohr gedörte Erbsenschoten, die sonst ohnehin nur als Abfall zu betrachten sind, mit. Es ist nicht genug zu tadeln, daß man Wurzelwerk in den Privathaushaltungen fast allgemein achtlos zu den sonstigen unverwertbaren Suppenabfällen schüttet!

Die grünen Deckblätter des Blumenkohls (Karfiol) geben, in gleicher Weise zubereitet wie Kohl oder Kochsalat oder diesen beigegeben, ein sehr gutes grünes Gemüse. Kohl-, Kraut- oder Karfiolstrünke der Suppe beigegeben, verbessern den Geschmack der Suppe.

Das abgeschöpfte Suppenfett, wie auch das beim Backen und Braten zurückbleibende Fett läßt sich zur Herstellung von Einbrennen verwenden und, falls mehr zusammenkommt, leicht durch Auskochen mit heißem Wasser reinigen und hierauf wieder verwenden. Zu diesem Zweck wird das verunreinigte Fett mit ungefähr der dreifachen Menge Wasser, einem Stück Zwiebel und etwas hartem (altbackenem) Brot gut gekocht, bis es sich klärt. Etwa sich bildender unreiner Schaum wird sorgfältig abgeschöpft. Das geklärte Fett wird hierauf mit dem Wasser in ein Gefäß gegossen und kalt gestellt.

Das Fett wird, sobald es vollständig erstarrt ist, vom Wasser abgenommen, die unten angesetzte unreine Schichte, welche Bröfel usw. enthält, wird abgeschabt, das Fett nochmals zerlassen und wieder wie ungebrauchtes Fett verwendet.

Zitronen und Orangenschalen kann man durch Abreiben der Außenschale mit Zucker zur Herstellung von Zucker mit Zitronen- oder Orangengeschmack verwenden. Diese aromatisierten Zucker dienen zur Hebung des Geschmackes vieler Mehlspeisen, was insbesondere bei der Zubereitung der Mehlspeisen mit dem ungewohnten Gersten- oder Maismehl angenehme Wirkung verspricht.

Im allgemeinen ist zu beachten, daß jede Vergeudung und jeder mißwirtschaftliche Verbrauch von Nährstoffen hintangehalten werden muß. Die Hausfrauen müssen möglichst sparsam kochen, so daß alles, was zur Ernährung von Menschen dienen kann, auch tatsächlich zu Ernährungszwecken herangezogen wird. Niemand — auch der nicht, der es bezahlen kann — darf Unnötiges verbrauchen, Nutzbares vergeuden; handelt es sich doch, durch Sparsamkeit mit den vorhandenen Nahrungsmitteln die Kraft unseres Volkes zu erhalten.

Vor allem sind Speisereste auf Tellern und Schüsseln möglichst zu vermeiden.

Es soll daher nicht mehr gekocht werden, als unbedingt notwendig gebraucht wird. Niemand soll mehr vorgesetzt erhalten, als er unbedingt ißt. Lieber soll er, wenn ihm anfangs zu wenig herausgegeben wurde, nochmals von der Speise verlangen oder, falls wirklich einmal die Mahlzeit zu knapp bemessen war, sich mit einem Stückchen Käse oder dergleichen sättigen, als daß Speisereste auf dem Teller verbleiben. Gewiß sollte niemand Hunger leiden; aber selbst ein kleiner Abbruch von der gewohnten Menge Nahrungsmittel, welche bei der heute üblichen Lebensweise in bürgerlichen Kreisen verabreicht werden, wird kaum schaden, sondern eher eine Förderung der Gesundheit bringen. Besonders in den Städten essen viele Menschen weit mehr, als ihnen gesund und zuträglich ist.

Besonders wichtig wäre es, und da müßten behördliche Verfügungen eingreifen, daß in Gasthäusern die Fleischportionen, welche im allgemeinen über das notwendige Maß hinausgehen, verkleinert werden, selbstverständlich unter entsprechender Verminderung der Preise.

Der einzelne beachte auch, daß Speisen, welche gut gekaut und daher beim Kauen durchspeichelt sind, besser verdaut werden und daher einen größeren Nähreffekt erzielen, so daß man mit einer geringen Menge Nahrungsmittel auskommen kann; aus diesem Grunde soll auch Brot nie frisch, sondern erst mehrere Tage nach seiner Erzeugung genossen werden, und der Verkauf von frischem Brot überhaupt untersagt werden. Das Trinken beim Essen beeinträchtigt gleichfalls die Ausnützung der genossenen Speisen und sollte unterlassen werden. Eine sparsame Küchenführung wird durch die Verwendung einer Kochkiste in bedeutendem Maße unterstützt. Wir verweisen hier auf die Ausführungen im Anhange II.

Es wäre aber unbedingt auch dafür Sorge zu tragen, daß die Verwertung der vorhandenen Lebensmittel auf eine möglichst wirtschaftliche Art erfolge. Das ist bekanntermaßen beim Großbetriebe leichter möglich, als in der kleinen Wirtschaft. Es ist daher die Vereinigung von Wirtschaften zur gemeinsamen Küchenführung mit aller Energie zu fördern, wenigstens vorübergehend und in den Gebäuden, welche gemeinnützigen An-

stalten gehören, sollte der gemeinschaftliche Kochbetrieb eingeführt werden.

Den Ausspeisungen im großen Maßstabe ist die größte Aufmerksamkeit zu widmen, und zwar auch für solche Personen, welche ihre Nahrung bezahlen können, da dadurch Gelegenheit geboten ist, dabei ökonomischer als bei der Einzelküche zu wirtschaften; deshalb muß auch Vereinen, welche sich diese Aufgabe stellen, wie Volksküchen, Suppen- und Tee-Anstalten die größte Förderung zu teil werden.

Den Wohlhabenden und Reichen aber kann nicht eindringlich genug das Gewissen geweckt werden, damit sie jeder an seinem Platze und nach seinen Fähigkeiten mitarbeiten an dem Werke, die Ernährung des gesamten Volkes sicherzustellen, als die gesellschaftliche Pflicht sowohl, wie in seinem eigensten Interesse, denn es muß mit allen Kräften vermieden werden, daß die durch die ungeheuerlich gestiegenen Preise in ihrer Lebenshaltung schon schwer beeinträchtigten Volksschichten dem Hunger verfallen, denn Hunger ist ein schlechter Berater. Wer aus der großen Zahl der vorgeschlagenen Maßregeln nicht eine findet, an welcher er mitarbeiten könnte, der hat noch immer die Möglichkeit in seinem Kreise jeder unnützen Verwendung und Verschwendung von Nahrungsmitteln entgegenzuarbeiten, der hat die Möglichkeit, daß er jetzt nicht am unrichtigen Orte und zur unrichtigen Zeit spart, zur Ernährung anderer beizutragen und ganz besonders sollen diejenigen, die es können, es sich zur Pflicht machen, ihren Nahrungsbedarf durch jene Lebensmittel zu decken, welche der großen Masse nicht zugänglich sind, also durch Waren, welche sonst mehr als Delikatessen genossen werden und welche aus dem Auslande bezogen werden müssen. Man kann seinen Appetit, ja seinen Hunger auch mit dänischer Butter, mit Hummer, mit Thunfisch, mit kondensierter Schweizermilch und dergleichen stillen und es ist Pflicht dies zu tun, wenn man über die Mittel hiezu verfügt, selbst wenn man mehr dafür ausgeben muß.

Die Erfahrungen im Deutschen Reiche und auch in der letzten Zeit bei uns haben gezeigt, daß die Aufnahme und Beschlagnahme einzelner Nahrungsmittel, wie Getreide und Mehl und die Aufteilung derselben durch Brot- und Mehlkarten, so sehr dieselben zu befürworten sind, nicht genügt; es muß daher — wir wiederholen dies nochmals — die Aufnahme aller

Nahrungsmittel erfolgen und die Beschlagnahme und Aufteilung der wichtigsten, soweit sie überhaupt durch ihren mehr dauernden Charakter einer solchen Maßregel unterworfen werden können, so insbesondere die Aufnahme und Beschlagnahme der Kartoffelvorräte. Soweit die Lebensmittel oder ihre Träger durch eine solche Maßregel nicht erfaßt werden können, ist doch für deren Feststellung zu sorgen: Es soll daher in größter Eile eine Viehzählung erfolgen und nach einem genau ausgearbeiteten, aber nicht starren Plane einerseits die Milchversorgung der Bevölkerung, andrerseits die Schlachtungen angeordnet werden. Es soll aber auch dadurch die möglichste Vermehrung der verfügbaren Mengen herbeigeführt werden, indem überall, wo es nur irgendwie tunlich ist, insbesondere bei größeren Städten, Schweinemästereien, Kaninchenzüchtereien und Milchwirtschaften, von öffentlichen Körperschaften, Gemeindeverwaltungen und Vereinen ohne Rücksicht auf jede Rentabilität angelegt werden und insbesondere die Ziegenaufzucht zu letzterem Zwecke herangezogen wird.

Bisher gar nicht verwertet in den städtischen Privathaushaltungen wurden die Küchenabfälle und die Knochen. Um sich der letzteren zu entledigen, warf man sie zumeist ins Herdfeuer und vernichtete damit ein wertvolles Düngungsmittel. Ebenso gingen auch die für Fütterung von Geflügel, Schweinen, Ziegen, Kaninchen wertvollen Küchenabfälle verloren. Um nun die Bodenproduktion durch Düngung heben zu können und den Landwirten oder den vorgeschlagenen Gemeindeanstalten die Fütterung des Viehs und Kleinviehs ohne Inanspruchnahme der für die Ernährung der Menschen heranzuziehenden Vorräte an Gerste, Kukurutz usw. zu ermöglichen, werden in den einzelnen Städten besondere Anordnungen zur Sammlung dieser Abfälle getroffen werden müssen.

Gerade in Österreich, wo in vielen Städten sich die Einrichtung des Mistbauers erhalten hat, würde dies keine Schwierigkeiten bieten und nur eines raschen Entschlusses bedürfen, bei welchem sich die Gemeindeverwaltungen allerdings wieder von allen Bedenken über die Rentabilität loslösen müßten, die in dieser Zeit gar nicht in Frage kommen darf und die übrigens bei konsequenter Durchführung auch über die Kriegszeit hinaus nicht ausbleiben würde. Es wäre nur eine Anordnung notwendig, derzufolge alle Hauseigentümer zwei große Kisten aufstellen und

die Haushaltungsvorstände verpflichtet werden müßten, in diese die Küchenabfälle, und zwar gesondert nach pflanzlichem und tierischem Abfall, abzulegen, welche dann regelmäßig vom Mistbauer abzuholen wären. Die pflanzlichen Abfälle müssen nach Sterilisierung der Viehfütterung, die tierischen Abfälle der Düngung zugeführt werden. Die schon erwähnten großen Speiseanstalten werden dieses Beginnen sehr erleichtern.

Man halte es nicht für kleinlich, daß wir auch davon sprechen; die meisten haben gar keine Ahnung, wieviel diese Abfälle ausmachen.

Es ist berechnet worden, daß der Haushalt eines mittleren städtischen Haushaltes in einem Jahre bei Verfütterung an ein Schwein genügen würde, um 40 bis 50 kg Lebensgewicht an Fleisch zu erzeugen.

Ein restloser Erfolg jeder einzelnen Maßregel ist selbstverständlich nicht zu erwarten und deshalb ist auch das Zusammenfassen aller vorgeschlagenen Maßregeln notwendig, um uns zum Ziele zu führen, den Nahrungsmittelbedarf der gesamten Bevölkerung sicherzustellen.

So groß die Opfer sein mögen, die den Einzelnen auferlegt werden, so stehen sie doch in keinem Verhältnisse zu jenen Opfern, welche von unseren Vätern und Brüdern im Felde gebracht werden müssen.

Ist aber für die Sicherstellung des Nahrungsmittelbedarfes gesorgt, dann soll auch durch eine sachgemäße Verteilung alles vorgekehrt werden, damit auch nicht einem Volksgenossen das zum Leben Notwendige fehle. Brotkarten und Mehlkarten und auch Kartoffelkarten allein genügen nicht, um dies zu erzielen; auch sie verschaffen das Brot, das Mehl und die Kartoffel nur demjenigen, welcher sie bezahlen kann, nicht jenen Unglücklichen, deren es jetzt mehr als je gibt und welche oft durch den Krieg selbst aus jedem Erwerbe und jeder Verdienstmöglichkeit herausgeschleudert wurden. Daß auch diese der Gesellschaft erhalten bleiben, dafür muß gesorgt werden; auch deshalb müssen die ausgiebigsten Ausspeisungen im großen fortgesetzt und auf das möglichste erweitert werden; dadurch und durch ihre Ausdehnung auf jene Kreise, welche gegen Zahlung an diesen Ausspeisungen teilnehmen können, wird denjenigen, welche eine Zahlung nicht leisten können, der Stachel erspart

werden, daß sie als Almosen empfangen, worauf sie ein Anrecht haben.

Das starre, individualistische Prinzip, das Gehen- und Geschehenlassen, der Grundsatz des freien Spieles der Kräfte ist in Bezug auf die Versorgung mit Nahrungsmitteln bereits glücklich gebrochen worden und es wurde als die Aufgabe des Staates erkannt, sowohl die Erzeugung, als auch die Verwendung der Nahrungsmittel zu regeln und zu überwachen. Es ist auch seine Sache, für deren Aufteilung zu sorgen und keinen Landesbewohner unberücksichtigt zu lassen.

In dem ungeheuren Völkerringen, das wir schauernd miterleben, kündet sich das Werden einer neuen, einer besseren Zeit.

Auf der einen Seite kämpfen die vom krassesten Individualismus (großkapitalistischer, kleinbürgerlicher und autokratisch-feudaler Färbung) Verführten, auf der anderen Seite die Vertreter eines stark ausgebildeten Gemeinsinnes, wie er am schärfsten in den durch das deutsche Volk geschaffenen Organisationen zum Ausdruck kommt, sowie in unserem durch die deutsche Kultur befruchteten Lande. Es hat der Krieg ein Zusammenfassen aller Kräfte zur Besiegung der gemeinsamen Not gezeitigt, aller Kräfte im Felde zur Abwehr der Feinde, aller Kräfte im Lande zur Abwehr der feindlichen Aushungerungspläne. In schweren, peinvollen Wehen muß die Gesellschaft wenigstens vorerst die beiden Tatsachen verwirklichen, daß jeder, der ins Leben gesetzt wurde, auch das Recht auf alles zum Leben Erforderliche hat und daß den Besitzern von Grund und Boden dieser nur von der Gesellschaft verliehen ist und sie daher ihre Arbeit nicht nur nach ihrem Einzelinteresse einzurichten, sondern sie in den Dienst des Gemeinwohles zu stellen und den Bedürfnissen des gesamten Volkes entsprechend nach einem Gesamtplane auszuführen haben.

Anhang I.

Tabelle zur Nahrungsmittelversorgung Österreichs.

Waren	Außenhandel Österreich-Ungarns				Handel zwischen Österreich und Ungarn			
	in der Zeit vom 1. Juli 1913 bis 30. Juni 1914 in 1000 Meterzentner, bezw. 1000 Stück							
	Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr-	Ausfuhr-	Einfuhr n. Öst.	Ausfuhr n. Ung.	Einfuhr-	Ausfuhr-
			Überschuß				Überschuß	
Rinder (St.)	20	89	—	69	309	6	303	—
Rinder (q)	51	—	51	—	—	—	—	—
Schafe (St.)	14	49	—	35	96	—	96	—
Ziegen, Lämmer (St.)	5	1	4	—	11	5	6	—
Schweine (St.)	73	1	72	—	866	—	866	—
Schweine (q)	112	—	112	—	—	—	—	—
Geflügel (ohne Federwild) (St.)	—	—	—	—	3747	16	3731	—
Geflügel (ohne Federwild) (q)	39	104	—	65	109	1	108	—
Wild (St.)	—	—	—	—	20	3	17	—
Wild (q)	1	21	—	20	31	—	31	—
Pferde (St.)	4	36	—	32	37	1	36	—
Frisches Fleisch	12	10	2	—	145	21	124	—
Zubereitetes Fleisch und Fleischwürste	6	13	—	7	38	37	1	—
Frische Fische	284	31	253	—	15	7	8	—
Milch	221	52	169	—	711	45	666	—
Eier, Eigelb, Eiweiß	669	1310	—	641	177	3	174	—
Speisefette	6	4	2	—	201	58	143	—
Fette Öle	142	2	140	—	113	68	45	—
Naturbutter	71	14	57	—	53	4	49	—
Käse	59	6	53	—	40	14	26	—
Honig	14	1	13	—	15	1	14	—
Sonstige Eßwaren	374	37	337	—	76	250	—	174
Wicken	29	3	26	—	22	3	19	—
Lupinen	10	—	10	—	—	—	—	—
Stroh und Streu	588	71	517	—	526	3	523	—
Heu	430	278	152	—	320	14	306	—
Getreide und Hülsenfrüchte in Stroh und Kraut	38	—	38	—	—	—	—	—
Kleie	1341	616	725	—	237	111	126	—
Ölkuchen	385	605	—	220	53	42	11	—
Rübenschnitzel	112	180	—	68	216	257	—	41
Sonstige vegetable Abfälle	481	360	121	—	47	15	32	—

Tabelle zur Nahrungsmittelversorgung Österreichs.

Waren	Außenhandel Österreich-Ungarns				Handel zwischen Österreich und Ungarn			
	in der Zeit vom 1. Juli 1913 bis 30. Juni 1914 in 1000 Meterzentner, bezw. 1000 Stück							
	Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr- Überschuß	Ausfuhr-	Einfuhr nach Österr.	Ausfuhr n. Ungarn	Einf.- Überschuß	Ausf.-
Weizen	3130	19·7	3110·3	—	4681	31	4650	—
Roggen	312	0·9	311·1	—	2938	5	2933	—
Gerste	113	1873	—	1760	2229	17	2212	—
Hafer	59	32·4	26·6	—	1581	37	1544	—
Mais	5978	7	5971	—	2083	22	2061	—
Sonstiges Getreide	573	10	563	—	68	6	62	—
Reis ungeschält	1023	—	1023	—	—	—	—	—
Reis geschält	225	1	224	—	455	81	374	—
Weizenmehl	108	173	—	65	6518	136	6382	—
Roggenmehl	0·4	1·7	—	1·3	671	15	656	—
Futtermehl	—	18	—	18	593	8	585	—
Mehl aus anderem Getreide und Hülsenfrüchte	15	3	12	—	62	2	60	—
Weizengries	4	1	3	—	91	1	90	—
Rollgerste	—	—	—	—	175	1	174	—
Andere Mahlprodukte aus Getreide, Hülsenfrüchten u. Reis	4	—	4	—	58	3	55	—
Malz	—	2012	—	2012	76	33	43	—
Bohnen	104	514	—	410	154	10	144	—
Erbsen	265	16	249	—	38	23	15	—
Linsen	62	2	60	—	—	6	—	6
Kartoffel	2628	367	2261	—	915	66	849	—
Kartoffelstärke und -mehl	—	6	—	6	88	2	86	—
Zuckerrüben	694	32	662	—	1893	517	1376	—
Zucker roh	—	1333	—	1333	—	—	—	—
Zucker raffiniert	132	8121	—	7989	—	221	—	221
Sonstiger Zucker u. Lösungen	1·4	1·8	—	0·4	91	30	61	—
Südfrüchte	1904	112	1792	—	9	105	—	96
Obst	414	1208	—	794	364	56	308	—
Gemüse	920	372	548	—	557	21	536	—

Anhang II.

Herstellung, Verwendung und Vorteile der Kochkiste.*)

Die Kochkiste ermöglicht der Hausfrau, auch bei Aufwendung von wenig Zeit, täglich nahrhaftes, wohlschmeckendes Essen herzustellen. Allerdings erfordert das Kochen in der Kiste Nachdenken und praktischen Sinn. Da die Vorbereitung für das Mittagessen schon beim Frühstückkochen beendet sein muß, wozu am Morgen die Zeit meist fehlt, sollten die Gemüse schon am Abend vorher geputzt und gerichtet werden. Alle übrigen Schwierigkeiten lassen sich nach wenigen Versuchen leicht besiegen, jede Hausfrau kann auch, ohne weitere Vorkenntnisse einen Versuch mit der Kochkiste machen.

Ein Mißlingen der Speisen in der Kiste ist gänzlich ausgeschlossen, wenn diese richtig hergestellt ist, die Deckel der Töpfe gut schließen, die Speisen sorgfältig vorbereitet und genügend vorgekocht sind und wenn sie lange genug in der Kiste bleiben.

Als Kochkiste kann jede beliebige gut schließende Kiste Verwendung finden, die, wenn möglich einen übergreifenden Deckel haben soll, der am besten zum Einhaken gerichtet wird. Die Kiste ist mit Heu oder Holzwolle zu füllen. Je nach ihrer Größe können ein, zwei oder drei Töpfe darin Platz finden.

Der Boden muß 8 bis 10 cm hoch, dicht mit Heu oder Holzwolle belegt sein, dann stellt man die Töpfe 8 bis 10 cm voneinander entfernt hinein und füllt alle Zwischenräume bis an den Rand der Töpfe so fest als möglich mit Heu aus, zum Schluß dreht man die Töpfe einige Male hin und her, damit das Heu eine genau passende Höhlung erhalte, in die man sie immer wieder einsetzt. Zum Bedecken der Töpfe verwendet man

*) Nach Kochbuch für Kochkisten von Frau Schupli und Frau Hinterer Verlag Franz Deuticke, Wien 1914.

ein mit Heu oder Holzwolle gefülltes Polster, das in der Flächenausdehnung ungefähr 4 bis 6 cm größer sein soll als der Querschnitt der Kiste, damit der Raum zwischen Topf und Kistendeckel möglichst dicht ausgefüllt werde.

An Stelle von Kisten lassen sich auch Körbe ausnützen. Diese müssen aber vor der Auspolsterung mit Heu dicht mit Zeitungspapier ausgelegt werden.

Das Kochen in der Kochkiste gewährt folgende Vorteile:

1. Die Kochkiste erspart Zeit.

2. Die Kochkiste erspart Brennstoff.

3. Die Kochkiste erspart Lebensmittel. Alle Lebensmittel, besonders die Mehlarten, quellen unter der Einwirkung der gleichmäßigen und anhaltenden Wärme besser auf und werden daher für den Magen besser vorbereitet. Da Übergehen, Einkochen, Zerkochen und Anbrennen in der Kiste ausgeschlossen ist, gehen dabei auch bedeutend weniger Nahrungsmittel verloren.

4. Die Kochkiste erspart Geschirr, welches nicht so lange der Herdhitze und dem Ruß ausgesetzt bleibt; es erfordert deshalb auch seine Reinigung weniger Zeit und Mühe.

5. Die in der Kiste bereitete Nahrung — und das ist das allerwichtigste — wird schmackhafter, verdaulicher, daher auch gesünder. Solange Speisen auf dem Herde sieden, steigt Dampf auf, in welchem sich das Aroma zum größten Teil verflüchtigt. Wissenschaftliche Untersuchungen haben ferner erwiesen, daß die Eiweißstoffe, wenn sie andauernd großer Hitze ausgesetzt sind, wie dies beim langen Sieden auf dem Herde der Fall ist, schwer verdaulich werden.

Auszug

aus den Statuten des Vereines „Die Bereitschaft", Verein für soziale Arbeit u. zur Verbreitung sozialer Kenntnisse. Sitz: Wien I., Stoß im Himmel Nr. 1

I. Name und Sitz des Vereines.

§ 1. Der Verein führt den Namen „Die Bereitschaft" Verein für soziale Arbeit und zur Verbreitung sozialer Kenntnisse, hat seinen Sitz in Wien und erstreckt seine Wirksamkeit auf die im Reichsrate vertretenen Königreiche und Länder.

II. Zweck des Vereines.

§ 2. Der Verein ist ein nicht politischer Verein und hat den Zweck, soziale Bildung zu vermitteln, Tatsachen und Erscheinungen des sozialen Lebens zur Kenntnis zu bringen, für dieselben Interesse zu erwecken und fördernd auf das soziale Leben einzuwirken.

III. Mittel zur Erreichung des Vereinszweckes.

§ 3. Als Mittel zur Erreichung des Vereinszweckes dienen:

a) die Errichtung und Erhaltung von Schulen für soziales Wissen;

b) die Veranstaltung von Versammlungen, Vorträgen und Diskussionen;

c) die Errichtung und Erhaltung von Bibliotheken;

d) die Verfassung von Eingaben und Denkschriften, die Herausgabe, Unterstützung und Verbreitung von Büchern, Broschüren, Zeitschriften und sonstiger Druckschriften;

e) der Betrieb einer Buchdruckerei und des Buchhandels nach Erlangung der hiezu erforderlichen Konzessionen;

f) die Erwerbung und Erhaltung eines Vereins- und Schulhauses;

g) die Förderung aller auf die Verbreitung und Vertiefung sozialen Wissens gerichteten Unternehmungen;

h) die Errichtung und Erhaltung von sozialen Wohlfahrtseinrichtungen, sowie die Förderung aller gleichartigen Bestrebungen.

§ 4. Die erforderlichen Geldmittel werden aufgebracht:

a) durch die Beiträge der ordentlichen Mitglieder, Gründer und Stifter;

b) durch freiwillige Zuwendungen;

c) durch Einleitung von Sammlungen, für welche behördliche Bewilligung erwirkt wurde;

d) durch Veranstaltungen von Vorträgen und dergleichen;

e) aus dem Reingewinne der Unternehmungen des Vereines.

IV. Mitgliedschaft.

§ 5. Die Mitglieder sind:

a) ordentliche Mitglieder;

b) Gründer;

c) Stifter;

d) Ehrenmitglieder;

e) korrespondierende Mitglieder.

Ordentliches Mitglied ist jedermann, der einen Jahresbeitrag von mindestens 4 K entrichtet, ferner solche Personen, die — ohne einen Mitgliedsbeitrag zu entrichten — die Vereinszwecke durch vom engeren Ausschuß genehmigte Arbeit fördern.

Gründer sind jene Personen, die durch einmaligen Erlag von 100 K die lebenslängliche Mitgliedschaft erwerben, oder dem Vereine Zuwendungen im gleichen Werte machen.

Stifter sind jene Personen, die dem Vereine mindestens 500 K oder Zuwendungen im gleichen Werte machen.

Ehrenmitglieder werden von der Jahresversammlung auf Vorschlag des Hauptausschusses oder von mindestens 20 Vereinsmitgliedern ernannt.

Korrespondierende Mitglieder sind solche, die an Orten, wo der Verein keine Niederlassungen hat, leben und die Vereinszwecke durch ihre Arbeit fördern.

Die Gründer, Stifter und Ehrenmitglieder, sowie die korrespondierenden Mitglieder sind von der Bezahlung des Jahresbeitrages befreit.

Der Hauptausschuß hat das Recht, den Jahresbeitrag für bestimmte Berufsklassen (Lehrpersonen, Studierende, Beamte, Arbeiter usw.) zu ermäßigen.

Mitglied des Vereines kann jedermann werden, dessen Anmeldung vom engeren Ausschusse des Vereines (vor der Konstituierung von den Proponenten) angenommen wird und der gemäß den obigen Bestimmungen den Vereinsbeitrag leistet. Der engere Ausschuß des Vereines kann die Aufnahme in den Verein ohne Angabe von Gründen ablehnen. Die Aufnahme erfolgt mittels Übergabe der Mitgliedskarte.

Jede Hauptversammlung des Vereines ist berechtigt die Höhe des Mitgliedsbeitrages abzuändern.

3 0112 061783483

Buchdruckerei der Manzschen
k. u. k. Hof-Verlags- und Universitäts-
Buchhandlung in Wien